

GOOD

GOOD STORIES. GOOD PEOPLE. GOOD TIMES

ALLES BEGINNT MIT EINER LEIDENSCHAFT.

EDITORIAL

.....

WER RASTET, DER ROSTET – WER WAGT, DER GEWINNT

Stillstand - ein Wort, das für uns nicht existiert. Pioniergeist, Mut, Verantwortung liegen uns in den Genen, Gastgeber zu sein im Blut. Wir sind Menschen, die sich immer schon gerne weiterentwickelt haben und voranmarschiert sind. Die vergangenen Jahre und Jahrzehnte befanden wir uns auf einer Achterbahnfahrt der Gefühle, es gab viele Höhen, aber auch Tiefen. Doch genau aus diesen Höhen und Tiefen ist ein Potpourri aus guten Geschichten entstanden, die unbedingt geteilt werden wollen.

WARUM JETZT ALSO DIESES MAGAZIN?

Klar, weil es so wahnsinnig viel zu erzählen gibt. Über unseren Betrieb, unsere Familie und Zukunftsvisionen, über diese großartige Region, die unsere Heimat ist. Über die Menschen, die uns begleitet haben, Erinnerungen und Erlebnisse. Das Sendlhofer's ist für uns ein Lebensgefühl, das wir in die Welt hinaustragen wollen — schwarz auf weiß, zum Anfassen und zum Schmökern. Es ist unsere Einladung an dich, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen — tiefer, echter und persönlicher als je zuvor.

EINE HOMMAGE AN UNSERE WURZELN

Wir sind stolz auf das, was wir hier gemeinsam gemeistert haben. Was Lukas, Martina und Eva heute mit Leidenschaft weiterführen, wäre niemals möglich ohne das Fundament, das die vorherigen Generationen gelegt haben. Sie waren die Pioniere im Tal, die Vorbilder, die mit einer gehörigen Portion Schneid und Risiko das Sendlhofer's zum Erfolg geführt haben. In unserer Titelstory „Gute Geschichten“ verneigen wir uns vor dieser Leistung — es ist eine Hommage an das Gestern, die uns den Mut für das Morgen gibt.

VERTRAUEN, VIELFALT UND VERANTWORTUNG

Alles ist verbunden. Das Thema Partnerschaft und Verantwortung ist uns eine Herzensangelegenheit. Deshalb liegt unser Fokus auf der engen Zusammenarbeit mit unseren lokalen Partnern, Bauern und Produzenten. Das ist der rote Faden, der sich durch unser ganzes Haus zieht. Wenn wir im Sendlhofer's von Qualität reden, dann meinen wir das ehrliche Handwerk unserer Nachbarn. Vertrauen, das man schmecken, riechen, sehen und spüren kann. Die Handschlagqualität mit den Menschen aus der Region ist unser höchstes Gut. Für diese Vielfalt und ehrliche Zusammenarbeit brennen wir.

SOMMER, SONNE, SENDLHOFFER'S

Dieses erste Magazin ist ein Vorbote für alles, was jetzt kommt. Wir wollen Lust machen auf deine beste Zeit in den Bergen. Mit Sommer-Highlights, exklusivem Behind-the-Scenes-Material und jeder Menge Inspiration für herbstliche Erlebnisse, die im Gedächtnis bleiben.

Werdet Teil unserer Geschichte. Lasst euch von unserem Mut anstecken. Wir haben noch viel vor — das hier ist erst der Anfang.

LUKAS, MARTINA UND EVA

& die Sendlhofer's Crew



CONTENTS



06 **GOOD STORY**
Wie man gute Geschichten schreibt



12 **GOOD STORY**
Von Wurzeln, die Flügel verleihen



16 **INTERVIEW**
Behind the scene



21 **GOOD STORY**
Die Geschichten hinter den Geschichten



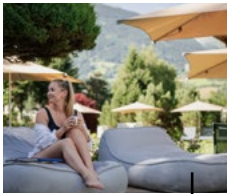
28 **GOOD PEOPLE**
Von Vertrauen, Vielfalt und Verantwortung



30 **GOOD PEOPLE**
Da war plötzlich nichts mehr



34 **GOOD PEOPLE**
Über ein Hotel mit Rutsche



36 **GOOD TIME**
Sommer im Gasteinertal



38 **GOOD EXPERIENCE**
Barfuss durch die Berge



42 **GOOD EXPERIENCE**
Zwischen Zirbelwald und Gipfelgrat

50 **GOOD IDEA**
Guter Geschmack. Sonst nix

48 **GOOD PEOPLE**
Regionalität sollte kein Trend sein



54 **GOOD STORY**
Die Kunst der Regeneration

52 **GOOD IDEA**
Ein Glas Sommer



56 **GOOD STORY**
Wo Wein Geschichten erzählt

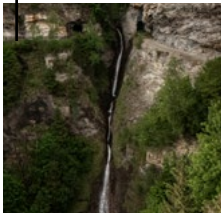
58 **GOOD TIME**
Herbst im Gasteinertal



60 **GOOD PEOPLE**
Zwischen Ruhrgebiet und den Bergen



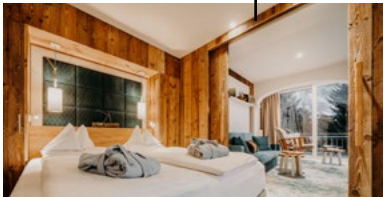
64 **GOOD EXPERIENCE**
Durch eine der schönsten Schluchten Österreichs



68 **GOOD DEAL**



70 **GOOD WIN**



66 **GOOD IDEA**
brainy FAMILY FUN



WIE MAN GUTE GESCHICHTEN SCHREIBT

Vergesst alles, was ihr über klassische Hotel-Lobbys und steife Verpflegungsangebote wisst. Als das Dreiergespann Lukas, Martina und Eva das ehemalige Thermenhotel Sendlhof übernahm, haben sie die bisherige Unternehmensstrategie hinterfragt, über den Haufen geworfen und nach ihren eigenen Regeln wieder aufgebaut. Sie haben ein Lifestyle-Konzept geschaffen, das es im Gasteinertal – und darüber hinaus – so bislang nicht gab und bis heute nicht gibt. Doch zurück auf Anfang. Denn besagtes Konzept ist kein schlichter Schuss ins Blaue. Es ist die logische Fortsetzung einer Evolution, die vor fast einem Jahrhundert genau hier im Gasteinertal ihren Anfang nahm.



WER HOCH HINAUS WILL, BRAUCHT STARKE WURZELN

Versetzen wir uns zurück ins Jahr 1928. Der Grundstein für das heutige Sendlhofer's wird gelegt: Das Kurhaus Sendlhof öffnet seine Pforten. Schon damals waren die Gastgeber Pioniere im Tal. Sie sind mutig, gehen Risiken ein, investieren. In den 1960er Jahren ist es das erste Hotel mit einem eigenen Thermalfreibad in Bad Hofgastein. Viele Einheimische lernten dort schwimmen. Der Impuls, immer den entscheidenden Schritt voraus zu sein, liegt den Sendlhofers schlichtweg im Blut.

1972 stand der erste Generationswechsel an. Sohn Josef übernahm den elterlichen Betrieb und führte ihn zunächst alleine weiter. Zehn Jahre später kam Monika dazu. Gemeinsam übernahmen sie das Ruder in einer Zeit, in der die Ära der klassischen Kuren endete, und es neue Ideen brauchte, um den Betrieb erfolgreich in die Zukunft zu führen. Monika und Josef haben das getan, was die Familie schon immer ausgezeichnet hat: Sie haben sich flexibel den neuen Gegebenheiten angepasst und eines der größten Bauprojekte der Hotelgeschichte umgesetzt: den Bau des Wellnessbereichs. Nicht nur das. Sie haben Jahr für Jahr investiert, um die Bedürfnisse und Wünsche ihrer Gäste auch in Zukunft zu treffen. Damit haben sie ein stabiles Fundament für den heutigen Erfolg geschaffen.

ES BRAUCHT MUT, EIN ERBE ANZUTRETEN...

Und es braucht Visionen, um ein Erbe in die Zukunft zu katapultieren. Als die junge Generation 2021 das Ruder von Monika und Josef übernahm, war vor allem für einen klar: Stillstand ist keine Option. Lukas plante, einen Ort zu erschaffen, der pulsiert. Etwas, das hundertprozentig zu ihm, seiner Schwester Martina und Partnerin Eva passt — unkonventionell, mutig, stylish. So wurde aus dem Thermenhotel Sendlhof das heutige Sendlhofer's.

MEHR ALS ESSEN. EIN VIBE.

Die klassische Halbpension? Geschichte. LUKE'S Wohnzimmer umfasst ein à-la-carte Restaurant mit Tapas-Konzept. Warum sich für

„ICH HABE NICHT AUFGEHÖRT,
BIS JEDES DETAIL GENAU DAS BILD
IN MEINEM KOPF GETROFFEN HAT.
OHNE KOMPROMISSE.“

ein Gericht entscheiden, wenn man die ganze Vielfalt erleben kann? Die Idee: Menschen zusammenbringen. Angeregte Unterhaltungen und Geselligkeit anstelle gefrässiger Stille. Die Philosophie des Teilens steht im Fokus: von Essen, von Geschichten, von Momenten.

In LUKE'S Wohnzimmer verschwimmen die Grenzen zwischen Draußen und Drinnen, zwischen Gast und Freund. Es ist nicht nur ein Restaurant. Es ist Markthalle, Bar, Bühne und Rückzugsort. Und genau wie in eurem echten Wohnzimmer dürft ihr hier einfach sein. Den ganzen Tag. Morgens mit dem Laptop in der Ecke arbeiten, nachmittags versunken in ein Buch bei einer Tasse Kaffee, oder abends bei Hintergrundmusik, Drinks an der Bar und einer Partie Shuffleboard. Euer Lieblingsort im Sendlhofer's.

ARCHITEKTUR MIT KANTE. ODER RUNDUNG?

„Ich habe nicht aufgehört, bis jedes Detail genau das Bild in meinem Kopf getroffen hat. Ohne Kompromisse.“

Der Weg von der Idee über die Planung und Konzeption bis hin zum Umbau war steinig. Lukas hatte eine Vision, die so extravagant war, dass selbst erfahrene Planer und Architekten ins Schwitzen kamen. Er wollte keine Alpen-Romantik von der Stange. Er wollte Charakter. Es war ein Prozess voller Reibung — aber genau aus dieser Reibung ist diese einzigartige Energie entstanden, die ihr heute spürt. Der Erfolg gibt ihm recht. Das Sendlhofer's ist heute der Place to be für alle, die das Besondere suchen.

Ihr möchtet mehr darüber erfahren, wie viel Herzblut, Schlaflosigkeit und pure Leidenschaft hinter der Transformation des Sendlhofer's stecken? Dann schaut unbedingt vorbei bei den **SENDLHOFER'S STORIES** auf **YOUTUBE!**



SENDLHOFER'S STORIES

VON MENSCHEN, ORTEN UND NEUEN WEGEN

WIR HABEN UNS AUF DEN WEG GEMACHT.

Zu den Menschen, die das Sendlhofer's mitprägen.

Zu unseren Partnern im Gasteinertal, im Salzburger Land und bis in die Südsteiermark. Zu Orten, die mehr sind als nur Kulisse.

ZU UNSERER HEIMAT.

So, wie sie wirklich ist.

ABER AUCH ZU UNS SELBST.

Zu einem Haus, das sich über Generationen verändert hat. Vom ehemaligen Kurhotel zu einem Ort, der heute für neue Ideen, neue Begegnungen und neue Wege steht.

ENTSTANDEN SIND 12 FILME.

Über das, was hinter den Dingen liegt. Über Leidenschaft, Entscheidungen und echte Zusammenarbeit.

NICHT INSZENIERT • SONDERN ECHT SCHAU REIN







GUTE GESCHICHTEN SCHREIBEN SICH NICHT VON SELBST.

VON WURZELN, DIE FLÜGEL VERLEIHEN.

Wer heute LUKE'S Wohnzimmer, das Herzstück des Sendlhofer's betritt, der denkt vor allem eines: WOW. Es ist schwer in Worten zu beschreiben, was diesen Ort so besonders macht. Es ist wohl die Kombination aus vielen Dingen: Die treppenartige Bauweise, der Mix aus gemütlichen Lounges und Tischen, die deckenhohe Fensterfront Richtung Garten. Die Atmosphäre ist lebendig und entschleunigend zugleich. Die Leidenschaft und Herzlichkeit der Gastgeber an allen Ecken und Enden spürbar. Sofort entstehen Bilder im Kopf: Von einem gemütlichen Nachmittag mit einem guten Buch und einer

Tasse Tee in der Hand, während der Regen gegen die Scheiben prasselt. Von einem Abend mit Freunden, voller Gelächter, guter Gespräche, hervorragendem Essen.

Doch dieser Ort, wie er heute seine Gäste und das Gasteinertal gleichermaßen bereichert, ist kein Zufallsprodukt. Er ist das Ergebnis einer Reise, die vor Jahrzehnten begann.

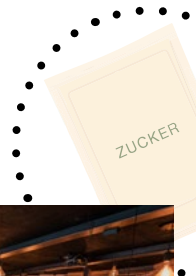
Wenn wir über das heutige Sendlhofer's sprechen, müssen wir auch über Wurzeln reden. Lukas' und Martinas Eltern, Monika und Josef, waren die Vorreiter, die den ursprünglichen Sendlhof in den Jahrzehnten prägten, als das

Kurwesen das Tal bestimmte und der Wellness-Trend noch in den Kinderschuhen steckte. Sie hatten den Mut, den anderen immer einen Schritt voraus zu sein. Den Pioniergeist haben sie Lukas und Martina in die Wiege gelegt. Wenig verwunderlich, dass die beiden den Familienbetrieb heute nicht einfach nur weiterführen, sondern mit derselben brennenden Leidenschaft weiterentwickeln, wie ihre Eltern es getan haben.

Der Wandel von der traditionellen Therme Sendlhof zum visionären Sendlhofer's im Jahr 2021 war kein bloßes „Umstyling“. Es war ein Aufbruch. Am Beginn der Reise vom mutigen Gestern und dem visionären Heute ist etwas entstanden, das im Tal seinesgleichen sucht.

VERTRAUEN • VIELFALT • VERANTWORTUNG

Was uns schon immer angetrieben hat und bis heute entscheidend zum Erfolg des Betriebs beiträgt, sind unsere Werte. Vertrauen — in die Familie, in das Team und in die Handschlagqualität der Region. Vielfalt — in der Kulinarik, bei den Gästen und in den Ideen. Und Verantwortung — gegenüber der Natur, der Tradition und den Menschen, die hier täglich ihr Bestes geben. Das Sendlhofer's ist heute mehr als ein Hotel, es ist ein Ort, wo ehrliche Menschen zusammenkommen, um eine gute Zeit zu verbringen.





BEHIND THE SCENE

.....
MIT LUKAS SENDLHOFFER

„ICH WILL DIE SEELE ZEIGEN, NICHT DIE FASSADE.“

EIN GESPRÄCH MIT LUKAS ÜBER MUT, YOUTUBE-KAMERAS UND DAS, WAS WIRKLICH ZÄHLT.

...EIN EIGENES MAGAZIN, EINE AUFWENDIGE YOUTUBE-SERIE – WARUM REICHT ES NICHT MEHR, EINFACH „NUR“ EIN GUTER GASTGEBER ZU SEIN?

LUKAS: Weil „einfach nur“ noch nie mein Ding war! Wir erleben hier jeden Tag so viel Besonderes. Wir haben Partner, die in der Region Reis und Bohnen anbauen, Mitarbeiter, die seit Jahrzehnten Teil unseres Teams sind. Daraus ergeben sich Geschichten, die keiner kennt und vorher noch nie erzählt worden sind. Das will ich jetzt unbedingt nachholen. Die Sendlhofer's Stories auf YouTube waren für mich der Weg, die Seele unseres Hauses zu zeigen, nicht nur die schöne Fassade. Die Leute sollen wissen, warum die Milch im Kaffee so schmeckt, wie sie schmeckt, und wer dahintersteht.

...NACH WELCHEN KRITERIEN HAST DU DIE THEMEN FÜR DIE STORIES AUSGEWÄHLT? WAS WAR DER GRUNDGEDANKE?

LUKAS: Es ging mir nie um reines Marketing-Blabla. Der Gedanke war: Ehrlichkeit. Wir haben Themen gewählt, die uns bewegen. Die Zusammenarbeit mit den Bauern, der krasse Umbau, der Zusammenhalt in der Familie.

Ich wollte zeigen, dass wir Pioniere sind, ja – aber eben auch Menschen mit Zweifeln und Visionen. Wir wählen Partner und Themen danach aus, ob sie „brennen“. Wenn ich sehe, dass ein Produzent die gleiche Verantwortung gegenüber seinem Produkt spürt wie ich gegenüber meinen Gästen, dann ist das eine Story wert.

...WAS IST DIR IM HOTEL-ALLTAG AM WICHTIGSTEN?

LUKAS: Dass wir uns nicht verbiegen. Wir sind stolz auf unsere Herkunft, aber wir sind modern im Kopf. Mir ist wichtig, dass wir eine Plattform für Vielfalt bieten. Das zieht sich wie ein roter Faden durch: vom regionalen Lieferanten bis hin zum Teamgeist. Ohne das Vertrauen meiner Eltern und meiner Schwester, und die Unterstützung meiner Partnerin Eva, hätte ich diesen Weg nie so radikal gehen können. Wir sind Pioniere im Tal, weil wir uns trauen, die Dinge anders zu machen. Und genau diese „Guten Geschichten“ wollen wir jetzt teilen.



AUSBLICK: DIE MENSCHEN HINTER DEN STORIES

Dass Lukas' Vision funktioniert, liegt an den Menschen, die sie mittragen. In den nächsten Kapiteln lernt ihr sie kennen:

DIE GUTE SEELE DES HAUSES:

Wir haben mit unserer langjährigsten Mitarbeiterin gesprochen – über den Wandel der Zeit und warum sie heute noch genauso gern zur Arbeit kommt wie vor 20 Jahren.

DIE HELDEN DER REGION:

Unsere Lieferanten sind keine anonymen Nummern. Wir besuchen den Bauern um die Ecke und den nachhaltigen Produzenten, deren Leidenschaft jeden Tag auf deinem Teller landet.





DIE GESCHICHTE HINTER DEN GESCHICHTEN

BAD HOFGASTEIN, 2020.

Das Hotel ist im Umbau. Vieles ist noch nicht fertig, vieles noch nicht entschieden. Und trotzdem wird hier gerade etwas neu gedacht.



Michael Putz | 13null7



Mitja Legat | LegitFilms & Katja Pokorn | Visual Story Teller



MICHI IST ZU BESUCH. ALS FREUND.

Er kennt Lukas, Eva und Martina seit Jahren. Und er merkt schnell, dass es hier nicht nur um einen Umbau geht.

„Ich war beeindruckt von ihrem Mut“, sagt er. „Gerade als junge Nachfolger eines Traditionsbetriebs tritt man in große Fußstapfen. Und gleichzeitig muss man den eigenen Weg finden.“

Was von außen wie ein nächster Schritt wirkt, ist in Wirklichkeit ein Neuanfang. Eine eigene Haltung. Eine eigene Idee von Gastfreundschaft. Und genau daraus entsteht die Frage: **WIE ERZÄHLT MAN SO EINE GESCHICHTE?**



EIN JAHR, VIELE GESCHICHTEN

Die Sendlhofer's Stories entstehen nicht in wenigen Drehtagen, sondern über ein ganzes Jahr hinweg. Jede Jahreszeit bringt ihre eigenen Bilder, ihre eigene Stimmung.

„Mir war wichtig, nicht nur das Hotel zu zeigen“, sagt Michi. „Sondern auch die Region, die Veränderung, die Atmosphäre.“ Im Winter ist es das Krampus laufen, verschneite Hänge, Splitboard-Touren im freien Gelände, klare, kalte Luft. Im Herbst rücken Kulinarik, Wein und regionale Produkte in den Vordergrund. Dazwischen immer wieder das Hotel, seine Räume, Materialien, Details. Doch die Bilder sind nie Selbstzweck. Sie entstehen aus den Situationen heraus. Gespräche, Begegnungen, Bewegungen. Michi und sein Team arbeiten zurückhaltend. Beobachtend. „Wir haben viel im Fly-on-the-Wall-Stil gearbeitet“, sagt er. „Also eher begleiten als inszenieren.“ Lukas, Eva, Martina und die Familie werden nicht in Rollen gedrängt. Sie bewegen sich in ihrem Alltag. Gespräche entstehen, Momente entwickeln sich. Mit der Zeit verändert sich etwas. Die Kamera wird nebensächlich. Und genau dann entstehen die Bilder, die bleiben.

DER MOMENT, DER NICHT PLANBAR IST

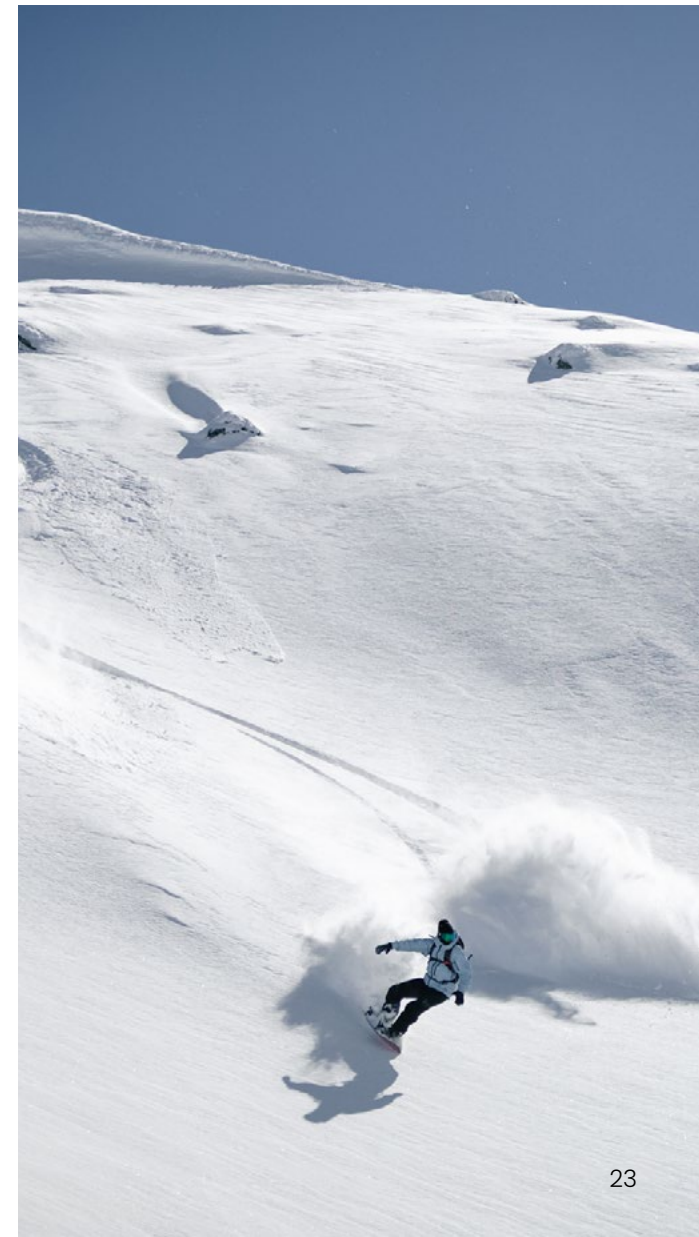
Viele dieser Momente lassen sich nicht vorbereiten. Ein Drehtag im Winter in Sportgastein bleibt Michi besonders in Erinnerung. Spät in der Saison, die Bedingungen nicht ideal, das Zeitfenster sehr klein. Trotzdem entscheidet sich das Team, es zu versuchen. Oben am Berg beginnt die eigentliche Arbeit. Lines werden besprochen, Kamerapositionen gesucht, Licht eingeschätzt. Stunden vergehen, ohne dass klar ist, ob die entscheidende Szene schon dabei ist. Dann eine spontane Entscheidung. Ein unberührter Hang. Ein anderer Ansatz.

„Oben hat sich plötzlich ein unglaublicher Blick eröffnet“, erzählt Michi. „In dem Moment war klar: Das hat eine besondere Qualität.“

Die Szene entsteht in wenigen Minuten. Bewegung, Landschaft, Licht greifen ineinander.

Als alles im Kasten ist, wird klar, dass es genau dieser Moment war.

**NICHT GEPLANT.
ABER GENAU RICHTIG.**



ZWISCHEN VERGANGENHEIT UND ZUKUNFT

Nicht alle Szenen sind laut. Ein anderer Moment spielt sich im Sitzen ab. Michi blättert gemeinsam mit Monika durch ein altes Gästebuch. Seiten voller handgeschriebener Einträge, Erinnerungen aus vielen Jahren. Während sie liest, wird es stiller. „Man hat gespürt, wie viel da mitschwingt“, sagt er. „Ein bisschen Wehmut, aber auch viel Stolz.“ Es sind diese Momente, in denen sichtbar wird, was ein Haus über die Jahre trägt. Beziehungen, die gewachsen sind. Erinnerungen, die bleiben. Und gleichzeitig der Blick nach vorne.

WAS SICH VERÄNDERT

Mit jedem Drehtag wächst nicht nur das Material, sondern auch das Vertrauen. „Je besser man sich kennt, desto natürlicher werden die Gespräche“, sagt Michi. Was am Anfang noch vorsichtig ist, wird mit der Zeit offener. Direkter. Selbstverständlicher. Auch sein eigener Blick verändert sich. Er beginnt, genauer hinzusehen. Themen zu vertiefen. Zusammenhänge bewusster wahrzunehmen. Die Serie entwickelt sich Schritt für Schritt. Nicht durch einen festen Plan, sondern im Prozess. Gemeinsam mit dem Team. Mit Mitja und Katja entsteht eine Zusammenarbeit, die trägt. Unterschiedliche Perspektiven, ein gemeinsames Verständnis.

EIN GEFÜHL, DAS BLEIBT

Am Ende geht es nicht darum, alles zu zeigen. Sondern darum, etwas spürbar zu machen. „Ich hoffe, dass die Menschen ein Gefühl von Ankommen haben.“, sagt Michi. Dass sie das Hotel nicht nur sehen, sondern verstehen. Dass sie die Region nicht nur erleben, sondern einordnen können. Und vor allem, dass sie die Menschen dahinter wahrnehmen. Denn sie sind es, die den Ort prägen. Vielleicht entsteht daraus mehr als nur ein Eindruck. Vielleicht erkennt man sich in manchen Momenten selbst wieder. In Entscheidungen. Im Mut, Dinge anders zu machen. In dem Wunsch, etwas mit echter Leidenschaft zu verfolgen. „Wenn man Dinge mit dieser Haltung macht“, sagt Michi, „dann entsteht nicht nur ein schöner Ort oder ein gutes Produkt, sondern auch etwas, das Menschen berührt.“



13NULL7



HINTER 13NULL7 STEHT MICHAEL PUTZ – ALS PRODUKTIONSLEITER, FILMEMACHER UND KREATIVER KOPF.

Er begleitet Projekte von der ersten Idee bis zur Umsetzung. Nicht nur organisatorisch, sondern vor allem inhaltlich. Es geht darum, Formate zu entwickeln, die über klassische Bilder hinausgehen und Geschichten erzählen.

Für die Sendlhofer's Stories arbeitete er mit einem eingespielten Netzwerk aus Filmemachern und Fotografen zusammen. Gemeinsam mit der slowenischen Produktionsfirma Legitfilms entstand ein Setup, das dokumentarische Nähe mit visueller Qualität verbindet.

Unterstützt wurde das Team unter anderem von der Fotografin Katja Pokorn, die den Entstehungsprozess mit Behind-the-Scenes-Aufnahmen begleitete und damit eine zusätzliche Perspektive auf das Projekt eröffnete. So wurde nicht nur das Ergebnis sichtbar, sondern auch der Weg dorthin.

www.13null7.com
www.legitfilms.eu
www.katjapokorn.com



Katja Pokorn | Visual Story Teller



Mitja Legat | LegitFilms



Michael Putz | 13null7



Mehr über die Partnerschaft mit Michi vom Biobauernhof Hintermann erfährst du in unserer 2. Episode der Sendlhofer's Stories: **Von Gmias, Weizen und Local Food**



Mehr über die Partnerschaft mit Biobauern Emil vom Biohof Gschwendt erfährst du in unserer 2. Episode der Sendlhofer's Stories: **Von Gmias, Weizen und Local Food**



VON VERTRAUEN, VIELFALT UND VERANTWORTUNG

Wer im Sendlhofer's von Qualität spricht, meint selten ein einzelnes Produkt. Gemeint sind vielmehr die Menschen dahinter. Bauern, Produzenten und Familienbetriebe, die mit ihrer Arbeit dazu beitragen, dass aus guten Zutaten besondere Erlebnisse werden.

DIE GRUNDLAGE DAFÜR IST VERTRAUEN.

Vertrauen wächst nicht über Nacht. Es entsteht durch Begegnungen, gemeinsame Werte und die Überzeugung, dass Qualität Zeit braucht. Deshalb versteht das Sendlhofer's seine Produzenten nicht als Lieferanten, sondern als Partner. Wie den Schreckbauer in Bischofshofen. Was heute eine enge Zusammenarbeit ist, begann einst mit einer klaren Ansage: „Ich gebe mein Fleisch nicht jedem. Erst einmal muss ich euch kennenlernen.“ Ein Satz, der viel über die Haltung dahinter verrät. Denn gutes Fleisch beginnt nicht erst in der Verarbeitung, sondern auf der Weide. Mit Respekt vor dem Tier, artgerechter Haltung und der Überzeugung, dass Qualität Zeit braucht.

AUS VERTRAUEN ENTSTEHT VIELFALT.

Sie beginnt direkt vor der Haustür. Zum Beispiel auf den Feldern des Biobauernhofs Hintermann. Hier wachsen Brokkoli, Mangold und Zuckerrüben in einer Region, in der Gemüseanbau alles andere als selbstverständlich ist. Die Höhenlage des Gasteiner-tals, die kurzen Sommer und das alpine Klima machen jede Ernte zu etwas Besonderem.

Und nur wenige Kilometer weiter bewirtschaftet Getreidebauer Emil mit seiner Familie den Biohof Gschwendt, dessen Geschichte über 500 Jahre zurückreicht. Trotz herausfordernder Bedingungen baut er Weizen, Roggen und Bohnen an. Sein Roggenreis zeigt eindrucksvoll, welche kulinarischen Schätze selbst in alpinen Regionen entstehen können. Diese Vielfalt endet jedoch nicht an den Grenzen des Gasteiner-tals. Sie reicht zu Weingütern in der Südsteiermark, zu österreichischen Schnapsbrennereien, zu Naturkosmetik-Manufakturen und Familienbetrieben, die mit derselben Sorgfalt arbeiten wie die Produzenten vor Ort.

All diese Partnerschaften verbindet ein gemeinsamer Gedanke: VERANTWORTUNG.

Verantwortung für Tiere, Böden und Ressourcen. Verantwortung für regionale Wertschöpfung und für eine Wirtschaft, die auch morgen noch Bestand haben soll. Aber auch Verantwortung gegenüber den Gästen, die sich darauf verlassen dürfen, dass hinter jedem Produkt eine bewusste Entscheidung steht. Vielleicht ist genau das die Idee hinter unserer Philosophie: zu wissen, woher etwas kommt, wer dahintersteht und warum diese Beziehungen oft wertvoller sind als das Produkt selbst. Denn am Ende sind es nicht nur Lebensmittel, die das Sendlhofer's und LUKE'S Wohnzimmer prägen.

ES SIND DIE MENSCHEN DAHINTER.



Mehr über die Partnerschaft mit Metzgermeister Josef vom Echt Schreckbauer erfährst du in unserer 3. Episode der Sendlhofer's Stories: **Von Mitarbeitern, Gärtnern & Fleischkultur**



DA WAR PLÖTZLICH NICHTS MEHR

WIE TIJANA DEN WANDEL DES SENDLHOFER'S
ÜBER 23 JAHRE MITERLEBT HAT

Als Tijana während der Corona-Zeit 2020 das erste Mal seit langem das Hotel betritt, erkennt sie ihren langjährigen Arbeitsplatz kaum wieder. „Da war nichts mehr“, erzählt sie und lacht kurz.

KEINE REZEPTION • KEINE BAR • KEINE KÜCHE • KEINE TERRASSE

Dort, wo sie mit 16 Jahren ihre Ausbildung begonnen hatte, war plötzlich nur noch Baustelle. „Ich bin reingekommen und habe nur geschaut.“ Die Wände waren verschwunden, das gesamte Erdgeschoss leergeräumt. Dort, wo früher Gäste saßen, Kaffee tranken oder am Abend ihr Buffet genossen, standen plötzlich Baugeräte und offene Räume. „Da habe ich schon gemerkt, dass sich jetzt wirklich viel verändern wird.“ Heute, fünf Jahre später, gehört Tijana zu den Menschen, die das Sendlhofer's am längsten kennen. Seit 2003 arbeitet sie im Haus. Damals noch im klassischen Thermenhotel Sendlhof. Heute im neuen Sendlhofer's mit Wohnzimmerkonzept, offenen Räumen und deutlich mehr Leben im

Haus. Und obwohl sich in den letzten Jahren fast alles verändert hat, ist eines geblieben: das Gefühl, hier zuhause zu sein.

HIER BIN ICH GROSS GEWORDEN.

Tijana ist in Bad Hofgastein aufgewachsen. Ihre Familie zog Anfang der 1990er-Jahre aus Serbien ins Gasteinertal. Kindergarten, Schule, Freunde — ihr ganzes Leben spielte sich hier ab. „Ich wollte eigentlich immer schon irgendwas im Gastgewerbe machen“, erzählt sie. 2003 beginnt sie schließlich ihre Ausbildung zur Restaurantfachfrau im damaligen Thermenhotel Sendlhof. Damals läuft vieles noch ganz klassisch ab. Halbpension. Große Buffets am Abend. Viele Stammgäste. „Wir hatten italienische Wochen, österreichische Wochen, Käsebuffets oder Eisbuffets“, erinnert sie sich. Auch der Arbeitsalltag sah anders aus. Tische eindecken, Tischdecken auflegen, Frühstück vorbereiten, Buffets betreuen. Vieles war traditioneller und klarer strukturiert. Heute sei das Haus offener geworden. Und lebendiger.



MEHR LEBEN IM HAUS

Besonders LUKE'S Wohnzimmer habe vieles verändert, erzählt Tijana. Wo früher hauptsächlich Hotelgäste saßen, kommen heute auch Einheimische vorbei. Auf einen Kaffee, zum Arbeiten mit dem Laptop oder am Abend für ein Sharing Dinner, einen Drink an der Bar und eine Runde Billard.

„Da ist einfach mehr Leben im Haus.“ Auch die Gäste hätten sich verändert. „Heute ist vieles lockerer“, sagt sie. „Du kannst einfach normal mit den Gästen reden und musst dich nicht verstellen.“ Gerade das schätzt sie am neuen Konzept. Die Atmosphäre sei offener geworden, entspannter und persönlicher. Natürlich sei vieles heute anders als früher. Das Tapas-Konzept musste anfangs erklärt werden, besonders den langjährigen Stammgästen, die das klassische Abendessen gewohnt waren.

„Aber mittlerweile kommt das richtig gut an.“ Vor allem, weil die Gäste gemeinsam essen, teilen und Neues ausprobieren.

„DU BIST JA AUCH NOCH DA“

Besonders schön seien für sie die Momente, wenn frühere Stammgäste plötzlich wieder im Restaurant stehen. „Dann sagen sie: Du bist ja auch noch da.“ Und Tijana antwortet meistens lachend: „Ja, ich bin auch noch da.“



Gerade diese Begegnungen bedeuten ihr viel. Viele Gäste kennt sie seit Jahrzehnten. Manche kommen schon so lange ins Tal, dass sich Geschichten und Erinnerungen über Jahre angesammelt haben. „Wenn man Menschen immer wieder sieht, freut man sich einfach.“

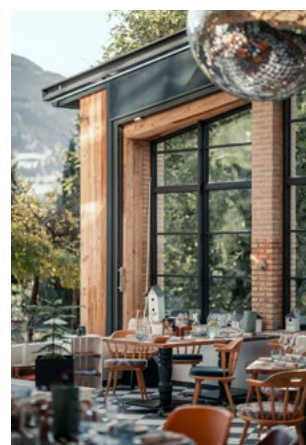
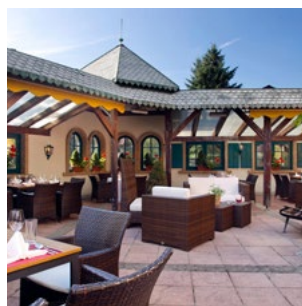
Vielleicht ist genau das der Grund, warum sich das Sendlhofer's für sie längst wie ein zweites Zuhause anfühlt. „Ich kenne hier einfach alles“, sagt sie. Die Kollegen. Die Gäste. Die Familie. Auch Lukas kennt sie seit ihrer Kindheit. „Wir sind quasi zusammen aufgewachsen.“

WAS GEBLIEBEN IST

Natürlich habe es in 23 Jahren auch schwierige Tage gegeben. Momente, in denen sie überlegt habe, etwas Neues zu machen. „Das denkt wahrscheinlich jeder irgendwann einmal.“ Aber gegangen ist sie nie. „Wenn ich wirklich hätte gehen wollen, wäre ich längst weg.“ Stattdessen steht sie heute noch immer im Service, begrüßt Gäste zum Frühstück und erlebt jeden Tag aufs Neue, wie sich das Haus weiterentwickelt.

NEUE IDEEN • NEUE GÄSTE • MEHR LEBEN • VIELE NEUES

Aber immer noch Menschen und Geschichten die geblieben sind.



IHR LIEBLINGS- PLATZ IM NEUEN SENDLHOFER'S?

DER WINTERGARTEN.

„Da spürt man noch ein bisschen das alte Haus.“ Vielleicht ist es genau diese Mischung, die das Sendlhofer's heute ausmacht.



GÖLLES

MANUFAKTUR
FÜR ESSIG UND
BRAND

WIR KULTIVIEREN
VERWANDLUNG. SEIT 1979.

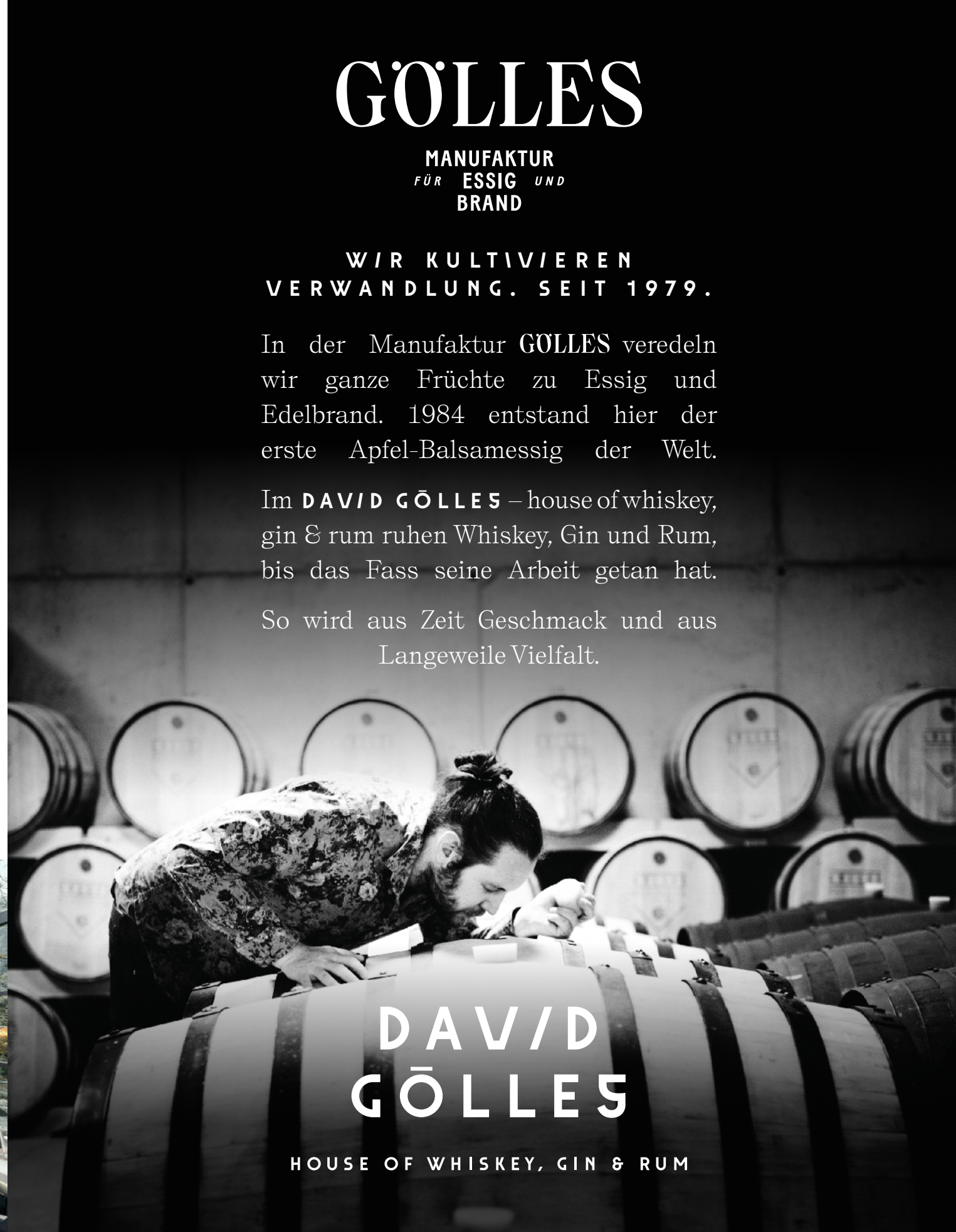
In der Manufaktur GÖLLES veredeln wir ganze Früchte zu Essig und Edelbrand. 1984 entstand hier der erste Apfel-Balsamessig der Welt.

Im DAVID GÖLLES – house of whiskey, gin & rum ruhen Whiskey, Gin und Rum, bis das Fass seine Arbeit getan hat.

So wird aus Zeit Geschmack und aus Langeweile Vielfalt.

DAVID
GÖLLES

HOUSE OF WHISKEY, GIN & RUM



ÜBER EIN HOTEL MIT RUTSCHE

UNSERE STAMMGÄSTE ERZÄHLEN...



Für unsere Tochter ist das Sendlhofer's seit dem ersten Aufenthalt vor vier Jahren ganz einfach „das Hotel mit der Rutsche“ und das Zuhause von Gasti, dem Maskottchen des Gasteinertals. Damals war sie drei Jahre alt und hat gefühlt die Hälfte unseres Urlaubs auf der Rutsche im Restaurant verbracht. Vermutlich hat sie dort täglich mehr Höhenmeter gesammelt als so manch ein Gast am Berg. Auf genau dieser Rutsche ist übrigens auch schon ihre kleine Schwester gerutscht, damals noch im Bauch der Mama. Heute haben wir zwei begeisterte Fans vom „Hotel mit der Rutsche“.

WIR LIEBEN DEN WINTER IM GASTEINERTAL: den Skizirkus im Angertal, Kaspressknödelsuppe nach einem langen Skitag, die Sonne im Schnee und die warme Therme danach. Für uns ist das der Inbegriff von Urlaub. Und doch sind es oft die kleinen Dinge, die bleiben: das

frische Obst und die duftenden Waffeln beim Frühstück, der Schaukelstuhl im Zimmer zum Lesen und Träumen, die feine Seife von SAINT CHARLES im Badezimmer oder die leckeren Tapas, die auch für Kinder die perfekte Größe haben. Unsere Tochter liebt das Schnitzel und die knusprige Fischhaut vom Zander. Nur an den Saurüssel hat sich bis heute niemand von uns so recht herangetraut.

Dass wir uns im Sendlhofer's ein wenig wie zu Gast bei Freunden fühlen, hat auch eine persönliche Geschichte. Anna und Evas Mütter haben sich im Krankenhaus kennengelernt, kurz nach ihrer Geburt. Nach einer gemeinsamen Kindheit folgten viele Jahre ohne Kontakt, bis sich ihre Wege vor einigen Jahren wieder gekreuzt haben. Vielleicht macht das unseren Blick auf das Haus besonders. Vielleicht spüren wir aber auch einfach das, was viele Gäste spüren: die Mischung aus langjähriger Erfahrung, echter Herzlichkeit und der Freude daran, Neues auszuprobieren.

Im Sendlhofer's hat man das Gefühl, dass die Übergabe von einer Generation an die nächste nicht nur gelungen ist, sondern dem Haus neue Energie gegeben hat. Die Werte sind geblieben, gleichzeitig ist viel Raum für neue Ideen, Neugier und Mut entstanden.

Man merkt, dass hier Menschen arbeiten, die gerne Gastgeber sind. Dass alle mit anpacken, wenn Hilfe gebraucht wird. Und dass Tradition und Innovation nicht gegeneinander arbeiten, sondern gemeinsam etwas Besonderes schaffen.

Für uns wird das Sendlhofer's immer ein besonderer Ort bleiben. Vielleicht auch, weil man hier spürt, dass Qualität nicht laut sein muss. Sie steckt in den kleinen Dingen, in den Menschen und in der Art, wie ein Haus geführt wird. Wir freuen uns jedenfalls schon auf unseren nächsten Urlaub im „Hotel mit der Rutsche“.

Anna & Ali Mahlodji



Stammgäste Anna & Ali Mahlodji

GOOD TASTE SENDLHOFER'S WAFFELN

Ein echter Klassiker, der zu jedem Frühstück in LUKE'S Wohnzimmer dazu gehört - unsere luftigen Waffeln.

ZUTATEN: (für ca 10 Waffeln)

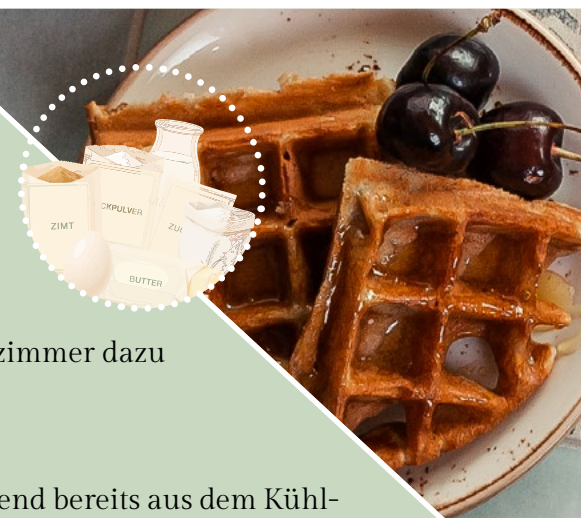
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)
125 g Butter (Zimmertemperatur)
30 g Zucker
3 Eier
125 ml Milch

ZUBEREITUNG:

Die Butter am Vorabend bereits aus dem Kühlschrank holen. Butter, Zucker und Vanillezucker für ca. 5 bis 10 Minuten cremig schlagen. Mehl, Backpulver und Zimt vermischen und nach und nach unter den Teig rühren. Zuletzt die Milch dazugeben. Im vorgeheizten Waffeleisen goldbraun backen.

FALLS DER TEIG ZU FEST IST...

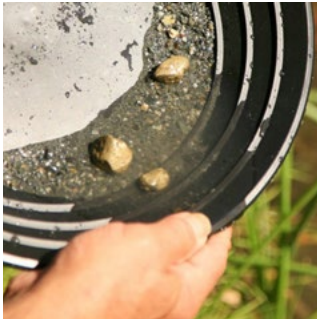
Je nach Mehl und Eiergröße eventuell noch 25–50 ml Milch zusätzlich zugeben, bis der Teig dickflüssig vom Löffel fällt.



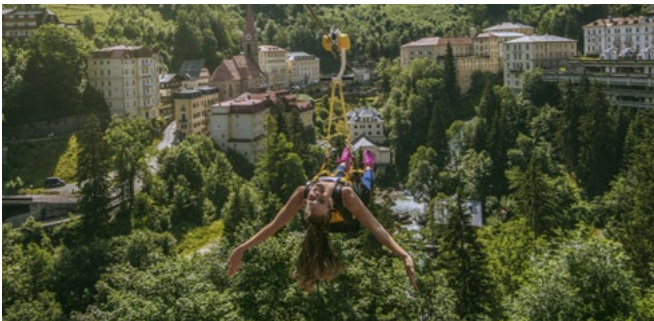
GOOD SUMMER



GOLD WASCHEN



IM GASTEINERTAL WIRD GESCHICHTE WIEDER SPÜRBAR. BEIM GOLDWASCHEN TAUCHST DU EIN IN EINE ALTE TRADITION, SUCHST MIT ETWAS GEDULD NACH FUNKELNDEN SCHÄTZEN IM BACH UND ERLEBST DABEI EIN STÜCK GASTEINER VERGANGENHEIT HAUTNAH.



GOLF



FLYING WATERS

BEREIT FÜR EIN ABENTEUER MIT AUSSICHT? MACH ES DIR IM „BESTEN STUHL VON GASTEIN“

BEQUEM UND GLEITE 90 METER ÜBER DER GASTEINER ACHE SCHLUCHT DURCH DIE LUFT.



WENN DIE MORGENSONNE DIE HOHEN TAUERN BERÜHRT, WIRD GOLFEN IN GASTEIN ZUM BESONDEREN ERLEBNIS. **DER 18-LOCH-GOLFPLATZ DES GOLFCLUB GASTEIN** ZÄHLT ZU DEN TRADITIONSREICHSTEN PLÄTZEN ÖSTERREICHS UND VERBINDET SPORTLICHE ABWECHSLUNG MIT BEEINDRUCKENDEM BERGPANORAMA.

WO SOMMERTAGE BLEIBEN

Es ist noch früh am Morgen, wenn die ersten Gäste in ihre kuscheligen Bademäntel schlüpfen und sich in Richtung Naturspa aufmachen. Das warme Wasser des Thermalwasserpools lässt den Dampf über dem Garten aufsteigen, und die ersten zarten Sonnenstrahlen brechen sich an den Berggipfeln des Nationalparks Hohe Tauern. Während das Tal langsam erwacht, beginnt auch im Sendlhofer's ein neuer Sommertag. Nach einem ausgedehnten Frühstück in LUKE'S Wohnzimmer locken die Berge, doch nicht jeden Gast zieht es heute auf die Gipfel. Manche verbringen den Vormittag lieber mit einem guten Buch am Pool, suchen sich einen ruhigen Platz im Garten, oder genießen einfach die wohltuende Ruhe des Naturspa. Die Stunden vergehen hier etwas langsamer. Vielleicht zu langsam für den Alltag, aber genau richtig für den Urlaub. Am Abend trifft man sich in LUKE'S Wohnzimmer wieder. Alpine Tapas werden geteilt, Gläser nachgeschenkt und Geschichten erzählt. Später wandert man hinaus ins Freie — in den Garten und zur neueröffneten Waldbar. Das Lagerfeuer knistert, die letzten Sonnenstrahlen verschwinden hinter den Bergen und über dem Tal breitet sich langsam die Dämmerung aus. Es sind keine großen Erlebnisse, die diesen Tag besonders machen. Es ist das Gefühl, Zeit zu haben. Für sich selbst, für gute Gespräche und für all die kleinen Momente, die man viel zu oft übersieht.

(c) Isabel Pyc - Genussgeschichten

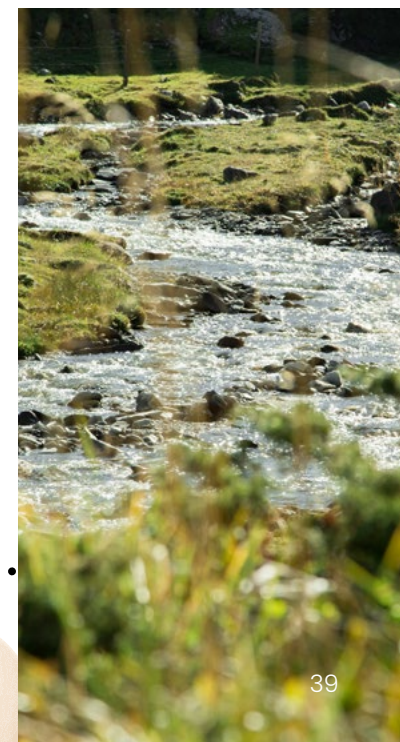
BARFUSS DURCH DIE BERGE

UNTERWEGS MIT DEM GASTEINWANDERER

Es ist noch früh am Morgen. Draußen schiebt sich die Sonne über die Berggipfel, in der Ferne das Bimmeln der Kuhglocken. Drinnen in LUKE'S Wohnzimmer sitzen die ersten Gäste bereits am Frühstückstisch. Man sieht ihnen an, dass sie hinauswollen. Die Wanderhose sitzt, die Tour ist geplant. Noch ein Kaffee, dann geht es los. Ein sonniger Herbsttag im Gasteinertal beginnt. An so einem Tag treffen wir Christian. Wanderführer, Geschichtenerzähler, Mineraliensammler. Viele kennen ihn als den Gasteinwanderer.

FÜNFMAL PRO WOCHE • ZU JEDER JAHRESZEIT- führt er Gäste hinaus in die Berge. Mal geht es hinauf auf den Gasteiner Höhenweg, mal weiter hinein nach Sportgastein, dorthin, wo die Landschaft weiter wird und die Natur ursprünglicher wirkt. Christian ist hier aufgewachsen. Ein waschechter Gasteiner. Früher Prokurist in einem regionalen Unternehmen, heute jemand, der Menschen durch seine Heimat begleitet. Dass er einmal Wanderführer sein würde, war kein großer Plan. Nach einer Saison als Skilehrer wurde im Sommer jemand gebraucht. Christian sagte zu. Das war 2012. „Die Berge sind mein Energiefeld“, sagt er. Ein Satz, der bei ihm nicht groß klingt, sondern selbstverständlich. Schon als Kind war er draußen unterwegs.

Die Faszination für die Natur hat ihn früh gepackt, genauso wie die Almhütte, die sein Vater Ende der 70er Jahre pachtete. Sie wurde zum Ausgangspunkt vieler Wanderungen und prägt bis heute seinen Blick auf das Tal. „Ich begleite dich dabei“, sagt er. „Gemeinsam entdecken wir die faszinierende Landschaft in unseren Bergen.“ Und genau so fühlt es sich an. Christian geht voran, aber nicht, um Tempo zu machen. Er lenkt den Blick. Auf Pflanzen, die man sonst übersieht. Auf Spuren im Boden. Auf Details, die leicht verloren gehen. Er kennt die Flora und Fauna ebenso wie die Geschichten des Tals. Und wenn er von den Goldgräbern erzählt, wird aus dem Weg plötzlich ein Stück Vergangenheit, das erstaunlich lebendig wirkt. Seine Touren leben nicht von großen Zielen. Es sind die kleinen Momente, die bleiben. Einer davon ist für ihn entscheidend. „Ein richtig guter Tag ist es, wenn alle einmal barfuß gelaufen sind.“



Am Anfang zögern viele. Dann stehen sie doch am Rand eines Baches oder auf einer Wiese, ziehen die Schuhe aus und machen die ersten Schritte.

ÜBER GRAS • ÜBER STEINE • DURCH KALTES WASSER

Und plötzlich verändert sich etwas. „Nur so kannst du die Natur mit allen Sinnen erfahren.“ Was vorher ein Weg war, wird zu einem Erlebnis. Christian hält diese Momente fest. Mit seinem Handy, oft ganz beiläufig. Ein besonderes Licht, ein Detail, eine Stimmung. „Ich freue mich jedes Mal, wenn ich ein besonderes Naturmotiv einfangen kann.“ Auch seine Gäste nehmen etwas mit nach Hause. Neben Erinnerungen sind es kleine Wandernadeln, die für die gemeinsamen Touren stehen. Für Wege, die man gegangen ist. Und vielleicht auch für das, was davon bleibt.

EIN ANDERES GEFÜHL FÜR DIE
NATUR. EIN ANDERES TEMPO.



(c) Gasteinertal Tourismus GmbH, Michael Koenigshofer

GOOD IDEA

FAMILIENTIPP VON CHRISTIAN:

DER NATURLEHRPFAD IN SPORTGASTEIN

Eine Tour, die zeigt, worum es beim Wandern wirklich geht: entdecken, ausprobieren, stehen bleiben. Der Naturlehrpfad in Sportgastein ist ideal für Familien, die die Berge nicht nur sehen, sondern erleben wollen. Ein kleiner Bachlauf lädt zum Barfußgehen ein, Kühe grasen entlang des Weges, zwischendurch tauchen Kunstobjekte wie die Harfen auf. Dazu der Blick ins Weißenbachtal und immer wieder Steine und Mineralien, die entdeckt werden können.

DAS WICHTIGSTE AUF EINEN BLICK

- Dauer: ca. 3 Stunden
- Schwierigkeit: leicht bis mittel
- Startpunkt: Sportgastein, ca. 1.600 m
- Für wen geeignet: Familien mit Kindern ab 8 Jahren

GUT ZU WISSEN

Die Tour lässt sich flexibel gestalten. Wer möchte, kann sie nach etwa einer Stunde abkürzen oder deutlich verlängern. Im Sommer bieten sich mehrere Einkehrmöglichkeiten, unter anderem auf der Nassfelder Alm. Insgesamt liegen bis zu 14 Almen im Gebiet — perfekt für entspannte Pausen.

DAS AUTO KANN ZUHAUSE BLEIBEN

MIT DEM GUEST MOBILITY TICKET DURCHS SALZBURGER LAND

Die Reise in den Urlaub mit dem eigenen Auto hat einen klaren Vorteil: Sie ist bequem. Koffer packen, einladen, losfahren.

Ganz so entspannt, wie es klingt, ist sie oft nicht. Vignette, Benzinkosten, Stau — gerade zu Ferienzeiten wird aus der Anreise schnell ein Kraftakt. Und auf dem Rückweg verschwindet die Erholung oft schneller als geplant.

Das Salzburger Land hat dafür eine einfache Lösung: **DAS GUEST MOBILITY TICKET**

Du erhältst es bereits am Anreisetag digital per Mail vom Hotel. Gegen eine Mobilitätsabgabe von 50 Cent pro Nacht und Gast (Kinder bis 14 Jahre ausgenommen) bist du im gesamten Salzburger Land kostenlos mit Bus und Bahn unterwegs.

Das gilt nicht nur für deine An- und Abreise, sondern auch für alle Wege vor Ort — im Gasteinertal und darüber hinaus. So wird schnell klar: Das Auto kann zuhause bleiben.

ZWISCHEN ZIRBENWALD UND GIPFELGRAT

SARAH UND MICHEL NOUGUIER ÜBER TRAIL RUNNING IM GASTEINERTAL

SARAH & MICHEL NOUGUIER

Die beiden leben Ohlstadt bei Garmisch-Partenkirchen und begleiten als Captains der adidas Runners Community regelmäßig Trainings und Community Weekends im Gasteinertal. Während Sarah über die adidas Infinite Trails zum Trailrunning fand, entdeckte Michel hier seine Leidenschaft für alpines Gelände. Gemeinsam verbindet sie die Begeisterung für Berge, Community und lange Tage auf den Trails.



Sarah & Michel Nougier

Als Sarah vor einigen Jahren zum ersten Mal bei den **ADIDAS INFINITE TRAILS** im Gasteinertal an den Start geht, ahnt sie noch nicht, dass daraus mehr wird als nur ein Rennen. Das Event ist damals ihr erster Trailrunning-Wettkampf überhaupt. Berge, Höhenmeter, lange Tage im Gelände. Eine neue Welt.

„Seitdem liebe ich das Trailrunning“, erzählt sie. „Und wir kommen jedes Jahr mindestens zweimal zurück ins Gasteinertal.“

Auch Michel verbindet seine erste Begegnung mit dem Tal direkt mit den Infinite Trails. Was ihm geblieben ist? Die Landschaft. Die Grasberge. Aber auch die Menschen.

„Mich hat die Begeisterung für den Sport sofort beeindruckt.“

Heute verbringen die beiden regelmäßig Zeit im Gasteinertal. Nicht nur für Rennen, sondern auch als Captains der adidas Runners München bei Community Weekends, Trainingslagern und gemeinsamen Tagen in den Bergen. Denn das Tal hat sich längst zu mehr entwickelt als nur einem Austragungsort für Trailrunning-Events. Es ist ein Ort geworden, an den die Szene immer wieder zurückkehrt.

WO DAS TAL SEINE STÄRKE ZEIGT

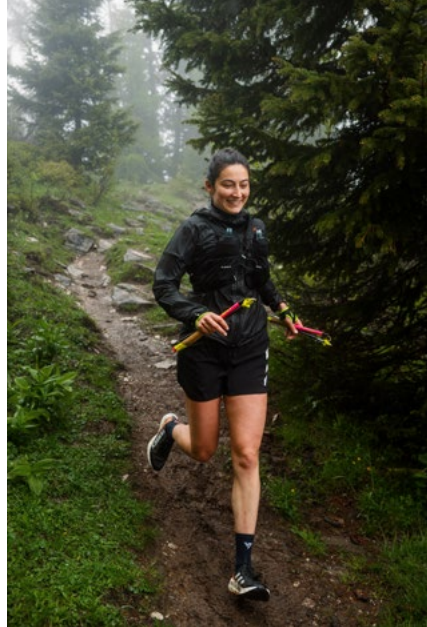
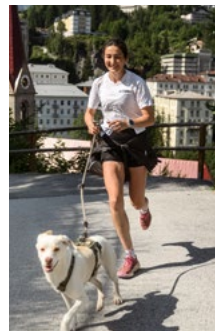
Was das Gasteinertal für Läufer so besonders macht, lässt sich schwer in einem einzigen Satz zusammenfassen. Es ist die Vielfalt. „Man kann flach im Tal laufen oder direkt steil in die Berge starten“, sagt Michel. „Auf dem Weg kommt man an Wasserfällen vorbei, läuft durch Zirbenwälder und steht plötzlich auf hochalpinen Graten.“ Dazu kommt etwas, das in vielen bekannten Trailregionen selten geworden ist: Ruhe. „Es sind oft weniger Menschen unterwegs und man kann die Natur wirklich genießen.“ Auch Sarah schätzt genau diese Mischung. „Im Gasteinertal findet man alles — flowige Trails, technische Passagen, steile Anstiege und laufbare Downhills.“ Gerade im Vergleich zu den bayerischen Alpen sei der Untergrund oft angenehmer und abwechslungsreicher zu laufen.

DER GRAUKOGEL BLEIBT

Ein Ort ist beiden besonders in Erinnerung geblieben. Sarah verbindet ihn mit einem Community Weekend zur Vorbereitung auf die adidas Infinite Trails. „Das verblockte Gelände und die Aussicht über das ganze Tal waren wunderschön.“ Michel erinnert sich an den Grat aus einer anderen Perspektive. Als er damals für die Infinite Trails World Championships zum ersten Mal ins Gasteinertal kam, war er noch deutlich stärker im Straßenlauf zuhause als im alpinen Gelände. „Ich war sehr beeindruckt, wie die anderen Athleten darüber getänzelt sind.“ Heute gehört genau das für beide zum Reiz des Sports. Nicht nur die Geschwindigkeit, sondern das Gefühl, sich mit dem Gelände zu bewegen.

MEHR ALS NUR EIN RENNEN

Im September wird das Gasteinertal jedes Jahr zum Treffpunkt der internationalen Trailrunning-Szene. Die adidas Infinite Trails gehören längst zu den bekanntesten Rennen Europas. Die Startplätze für 2026 waren bereits kurz nach dem Rennen im Vorjahr ausverkauft. Doch für Sarah und Michel geht es dabei um mehr als nur Leistung. „Die Infinite Trails haben mir gezeigt, was Community bedeutet“, sagt Sarah. „Trailrunner sind offen, herzlich und unterstützen sich gegenseitig.“



Bilder: (C) manuelmarktl.com for planet talk GmbH, Adidas Infinite Trails

WARUM MAN ZURÜCKKOMMT

Vielleicht ist es genau diese Mischung, die das Trailrunning im Gasteinertal besonders macht.

DIE BERGE • DIE RUHE • DIE HERAUSFORDERUNG

Aber auch die Menschen. Und manchmal reicht am Ende schon ein sonniger Trail, ein langer Tag draußen und ein Kaiserschmarrn auf der Hütte. „Darauf freue ich mich eigentlich jede Saison aufs Neue“, sagt Sarah. Und Michel? „Flowige Trails und lange Sommerabende.“

adidas INFINITE TRAILS

BUTTER

Auch Michel beschreibt das Event weniger als Wettkampf, sondern vielmehr als jährliches Wiedersehen. „Für uns ist es wie ein Klassentreffen. Viele Menschen, die man über die Jahre kennengelernt hat, sind inzwischen Freunde geworden.“ Besonders ist dabei auch das Format: Drei Läuferinnen oder Läufer, drei Strecken, eine gemeinsame Wertung. Dazu gemeinsame Zeit nach dem Rennen, Gespräche in der Therme und lange Abende mit der Community. „Das Event ist einfach mit unglaublich viel Liebe gestaltet“, sagt Sarah.

TRAINIEREN, REGENERIEREN, ANKOMMEN

Wer mehrere Tage in den Bergen trainiert, sucht nicht nur gute Trails. „Nach einem langen Tag draußen braucht man Ruhe“, sagt Sarah. „Gutes Essen, entspannte Atmosphäre und einen Ort, an dem man wirklich abschalten kann.“ Auch Regeneration spielt eine wichtige Rolle. Sauna, Therme, Massage oder flexible Frühstückszeiten gehören für viele Trailrunner längst zu einem guten Trainingslager dazu. Genau deshalb schätzen beide auch das Sendlhofer's.

„Die ruhige Atmosphäre und die Nähe zu den Bergen sind perfekt“, sagt Michel. Für viele aus der adidas Runners Community ist das Sendlhofer's inzwischen weit mehr als nur ein Hotel geworden. Während der adidas Infinite Trails ist hier auch das adidas Terrex Pro Trailrunning Team untergebracht — genau dort, wo heute auch die Community ihre Saison vorbereitet. „Dass wir dort gemeinsam trainieren dürfen, ist für viele etwas ganz Besonderes“, erzählt Sarah. „Das Community Weekend im Sendlhofer's ist ein echtes Highlight der Saison.“ Die Tage im Gasteinertal sind dabei mehr als nur gemeinsames Laufen. Viele nutzen das Wochenende, um die Strecken der Infinite Trails kennenzulernen, Sicherheit im alpinen Gelände aufzubauen und sich Schritt für Schritt auf den September vorzubereiten.

„Die Kombination aus Training, Recovery, Mobility, Mental Coaching und Nutrition ist gerade für viele Einsteiger unglaublich wertvoll“, sagt Michel. „Aber auch Fortgeschrittene profitieren extrem davon.“



Kontakt: www.changemakerhotels.com | Instagram: @changemakerhotel



WERTE SIND DIE NEUEN STERNE

„WIE WIRD UNSER SOHN OSCAR EINES TAGES AUF UNSERE ARBEIT ZURÜCKBLICKEN?“

Diese Frage begleitet Petra und Robert Kropf seit vielen Jahren. Eine Frage, aus der schließlich die Idee der Change Maker Hotels entstand. Denn wer heute weiß, welche Herausforderungen Klimawandel, Ressourcenverbrauch und Artensterben mit sich bringen, trägt auch Verantwortung für das Morgen. Gleichzeitig beobachteten die beiden, wie sich das Reiseverhalten vieler Menschen verändert. Immer mehr Gäste suchen nicht nur schöne Hotels, gutes Essen oder besondere Erlebnisse. Sie suchen Gastgeber, die ähnliche Werte teilen.

So entstand eine Gemeinschaft von heute über 50 Hotels in Österreich, Deutschland und Südtirol. Allesamt eigentümergeführte Betriebe, die Verantwortung übernehmen, langfristig denken und neue Wege gehen. Nicht weil sie müssen, sondern weil sie überzeugt sind, dass Tourismus Teil der Lösung sein kann.

Dabei geht es den Gründern nicht um Perfektion oder den erhobenen Zeigefinger. Viel wichtiger sind Mut, Transparenz und die Bereitschaft, Dinge anders zu machen. Deshalb besuchen sie jedes Hotel persönlich, führen intensive Gespräche und suchen nach den Menschen hinter den Ideen.

Das Sendlhofer's ist eines dieser Change Maker Hotels. Eine Auszeichnung, die nicht gekauft werden kann, sondern Ausdruck einer gemeinsamen Haltung ist. Denn für Petra und Robert Kropf steht fest: Die Zukunft des Reisens entscheidet sich nicht allein über Komfort oder Sterne. Sondern über die Frage, welche Welt wir mit unseren Entscheidungen heute für die Generationen von morgen gestalten. Oder, wie sie es selbst sagen: Werte sind die neuen Sterne.

REGIONALITÄT SOLLTE KEIN TREND SEIN

Im **LUKE'S WOHNZIMMER** ist Regionalität kein Schlagwort auf der Speisekarte. Sie beginnt lange bevor ein Gericht die Küche verlässt. Sie beginnt bei den Menschen, die dahinterstehen.

Für **KÜCHENCHEF BERNHARD ATZENHOFER** ist das nichts Neues. Bevor er vor zwei Jahren die Küchenleitung im Sendlhofer's übernahm, führte er sein eigenes Restaurant. Die Strukturen waren kleiner, die Wege kürzer. Vieles baute er selbst an, vieles entstand direkt vor der eigenen Haustür. Heute kocht er für deutlich mehr Gäste und führt eine größere Crew. Die Aufgabe hat sich verändert, die Haltung dahinter nicht.

„Regionalität sollte kein Trend sein“, sagt Bernhard. Für ihn ist sie eine Selbstverständlichkeit. Denn gute Produkte entstehen dort, wo Menschen mit Sorgfalt, Erfahrung und Leidenschaft arbeiten.

Genau deshalb verlässt man sich im LUKE'S Wohnzimmer nicht nur auf Bestelllisten und Lieferungen. Gastgeber Lukas und Küchenchef Bernhard besuchen Produzenten persönlich, sprechen mit ihnen über ihre Arbeit und wählen Produkte direkt vor Ort aus. Beim Metzgermeister werden die besten Stücke Fleisch nicht einfach bestellt, sondern gemeinsam ausgesucht. Gemüse kommt vom Biobauern aus Bad Hofgastein. Hier schätzt man die Qualität seiner Partner.



• Lukas, Bernhard und Josef | Metzgermeister von Echt Schreckbauer

• Besuch bei Emil auf dem Biohof Gschwendt

Auch die Natur selbst wird Teil der Küche. Je nach Saison zieht es Bernhard und seine Crew hinaus in die Berge und Wiesen rund um Bad Hofgastein. Dort werden Kräuter gesammelt, die später den Weg auf die Teller finden. Nicht, weil es gerade modern ist, sondern weil man dadurch einen anderen Bezug zu den Produkten bekommt. Diese Nähe zu den Lebensmitteln prägt auch Bernhards Verständnis von guter Küche. Essen soll schmecken, Kraft geben und aus ehrlichen Zutaten bestehen. Je weiter Produkte reisen, desto mehr verlieren sie für ihn an Frische, Charakter und vor allem Energie.

In der offenen Küche von LUKE'S Wohnzimmer wird diese Philosophie jeden Tag sichtbar. Hier geht es nicht um große Effekte oder komplizierte Inszenierungen. Es geht um Handwerk, Vertrauen und den respektvollen Umgang mit dem, was die Region hervorbringt. Gerade in den intensiven Wintermonaten, wenn das Restaurant voll besetzt ist und in der Küche jeder Handgriff sitzen muss, zeigt sich, wie wichtig dieses Miteinander ist. Bernhard führt seine Crew mit viel Ruhe und Wertschätzung. Jeder übernimmt Verantwortung, jeder trägt seinen Teil dazu bei, dass aus guten Produkten besondere Gerichte entstehen.

Vielleicht ist es genau das, was LUKE'S Wohnzimmer ausmacht: Die Überzeugung, dass die besten Zutaten oft näher liegen, als man denkt.



Die LUKE'S Crew beim Kräutersammeln •





GUTER GESCHMACK. SONST NIX.



MANCHMAL ENTSTEHEN DIE BESTEN PRODUKTE AUS EINER EINFACHEN ÜBERZEUGUNG.

Als Anna Abermann vor über zehn Jahren begann, eigene Getränke zu entwickeln, wollte sie etwas schaffen, das sie selbst vermisste: ehrliche Getränke mit echten Zutaten. Aufgewachsen im ländlichen Tirol und eng mit der Natur verbunden, war für sie schnell klar, dass guter Geschmack keine langen Zutatenlisten braucht.

SO ENTSTAND PONA.

Bis heute folgen die Getränke derselben Philosophie. Direkt gepresste Bio-Früchte aus Sizilien, Spanien und Südtirol werden ungefiltert und mit Schale verarbeitet. Dazu kommt kristallklares Gebirgsquellwasser aus der Burgstallquelle auf der Millstätter Alpe auf über 1.100 Metern Seehöhe.

Aus derselben Haltung entstand später auch Bitterschön, das erste naturtrübe und ungefilterte Bio-Tonic Österreichs. Kräuter werden gemeinsam mit der Rinde des Chinarindenbaums gekocht und mit Bio-Direktsäften verfeinert. Das Ergebnis: angenehm bitter, fein fruchtig und voller Charakter.

An LUKE'S Bar findet sich diese Philosophie im Glas wieder. Zum Beispiel im „Miss Rosy Rosé Spritz“, der mit dem Bitterschön Orange Tonic gemixt wird. Vielleicht passt Pona genau deshalb so gut ins Sendlhofer's. Weil beide die Überzeugung teilen, dass ehrlicher Geschmack bei den Zutaten beginnt.

**BIO-FRUCHTSÄFTE •
GEBIRGSQUELLWASSER •
SONST NIX.**



PONA & bitterschön

Kontakt: www.wonderfuldrinks.com | Instagram: [@pona_sonstnix](https://www.instagram.com/pona_sonstnix) | hello@pona.at





GLAS SOMMER

An manchen Sommerabenden scheint die Zeit in LUKE'S Wohnzimmer stehen zu bleiben. Die letzten Sonnenstrahlen tauchen die Berge in warmes Licht, die Fensterfronten des Wintergartens Weitblick stehen weit offen und drinnen wie draußen verschwimmen die Grenzen. Genau für solche Momente wurde dieser Ort geschaffen. Mal Rückzugsort für ruhige Stunden, mal Treffpunkt für lange Gespräche, mal Hochzeitslocation oder Meetingraum. Offen, wandelbar und immer mit Blick auf die Berge, die dem Raum seinen Namen geben.

ZU SOLCHEN ABENDEN GEHÖRT EIN GUTER DRINK.

An LUKE'S Bar kommen ausschließlich Produkte österreichischer Produzenten ins Glas. Statt internationaler Klassiker entstehen hier eigene Kreationen, die die Vielfalt des Landes widerspiegeln. Eine davon ist der „Miss Rosy Rosé Spritz“: fruchtiger Rosé-Aperitif trifft auf das „Bitterschön Orange Tonic“ der Wiener Manufaktur Pona, verfeinert mit Grapefruit und Rosmarin.

Ein Drink für laue Sommerabende. Für den Moment, wenn die Gespräche noch nicht enden sollen und draußen langsam die Dämmerung über das Gasteinertal zieht. Manchmal braucht es nicht mehr als einen besonderen Ort, gute Gesellschaft und ein Glas Österreich.

MISS ROSY ROSE SPRITZ

ZUTATEN:

- 40 ml Miss Rosy Rosé
- Bitterschön Orange Tonic
- Ein Splash Soda

Serviert auf Eiswürfeln und Crushed Ice, garniert mit getrockneter Grapefruit, Rosmarin und drei Bitter Orange Pearl Caviars.



Bilder: (c) Isobel Pyc - Genussgeschichten

SAINT CHARLES

THE ART OF SLOW LONGEVITY.



saint-charles.eu

DIE KUNST DER REGENERATION

INHALE. EXHALE. RECOVER.

Es gibt Momente, in denen der Körper nicht mehr leistet — er erneuert sich. Diese Momente sind keine Pause. Sie sind die Grundlage dafür, dass wir langfristig gesund, leistungsfähig und im Gleichgewicht bleiben.

SAINT CHARLES ist eine internationale Marke für Gesundheit, Regeneration und Slow Longevity — entstanden aus einer Apotheke in Wien. Ein österreichisches Unternehmen, das pharmazeutische Expertise mit modernem Produktdesign verbindet. Was uns antreibt, ist eine einfache Überzeugung: Erholung entsteht nicht durch mehr. Sondern durch das Richtige.

Unsere Produkte entstehen mit der Sorgfalt eines Apothekers und dem Respekt vor der Natur. Jeder Inhaltsstoff wird bewusst gewählt. Jede Anwendung ist darauf ausgerichtet, Körper und Geist in Phasen der Regeneration zu begleiten — nicht als Optimierung um jeden Preis, sondern als Antwort auf das, was wir wirklich brauchen.



Mit dem Gasteinertal verbindet uns eine gemeinsame Haltung. Seit Generationen kommen Menschen hierher, um neue Kraft zu schöpfen. Die Berge, das Wasser und die besondere Ruhe schaffen einen Rahmen, den kein Alltag ersetzen kann. Als B Corp-zertifiziertes Unternehmen tragen wir diese Verantwortung bewusst — gegenüber den Menschen, den Produzenten und der Natur, aus der unsere Wirkstoffe stammen.

Slow Longevity bedeutet für uns, Gesundheit langfristig zu denken — nicht als ständige Selbstoptimierung, sondern als bewussten Umgang mit den eigenen Ressourcen. Mit Produkten, die wirken. Und Ritualen, die Bestand haben.

Auch das Sendlhofer's versteht Erholung als etwas, das Zeit, Aufmerksamkeit und die richtigen Impulse braucht. Als Partnerhotel begleiten SAINT CHARLES Produkte die Gäste — von den Pflegeprodukten auf dem Zimmer bis zur Naturkosmetik im Spa. Ein Ort, der die Bedingungen schafft, unter denen echte Regeneration entstehen kann.

saint-charles.eu



SAINT CHARLES – THE ART OF SLOW LONGEVITY



WO WEIN GESCHICHTEN ERZÄHLT

DÖLLERERS WEINHAUS & ENOTECA

Manche Orte laden dazu ein, länger zu bleiben, als man ursprünglich geplant hatte. Döllerer Weinhaus & Enoteca in Kuchl ist so ein Ort. Hier geht es nicht nur um Wein, sondern um Begegnungen, Herkunft und die Freude, besondere Momente miteinander zu teilen.

Seit Jahrzehnten widmet sich die Familie Döllerer den großen und kleinen Fragen des guten Geschmacks. Was einst als Service für den eigenen Gastronomiebetrieb in Golling begann, entwickelte sich zu einer der renommiertesten Adressen für Wein in Österreich. Heute vereint Döllerer Weinhaus Erfahrung, Leidenschaft und ein tiefes Verständnis für Qualität — getragen von einem Team, das Wein als Kulturgut versteht.

ENTDECKEN • VERKOSTEN • MITNEHMEN

Wer die Enoteca betritt, spürt diese Haltung sofort. Zwischen ausgewählten Weinen aus Österreich und den bedeutendsten Weinregionen der Welt entsteht eine Atmosphäre, die zum Entdecken einlädt. Kenner finden hier ebenso ihre Favoriten wie neugierige Genießer. Im Mittelpunkt steht stets die persönliche Beratung, denn hinter jeder Flasche verbirgt sich eine Geschichte von Menschen, Landschaften und Traditionen.

Besonders wichtig ist Döllerer die Nähe zu den Produzenten. Viele Partnerschaften bestehen seit Jahrzehnten. Der direkte Austausch mit Winzerinnen und Winzern prägt das Sortiment ebenso wie die tägliche Beratung der Gäste. Für Urlauber des Sendlhofer's ist Döllerer Enoteca eine genussvolle Ergänzung zum Aufenthalt. Ob bei einer Verkostung, auf der Suche nach einem besonderen Mitbringsel oder aus Neugier auf die Welt des Weins — hier lassen sich neue Lieblingsweine und ausgewählte Genussprodukte entdecken.

EINE FAMILIE • VIELE GENUSSORTE

Wer den Besuch mit weiteren Eindrücken verbinden möchte, findet rund um Golling zahlreiche Möglichkeiten. Zwischen Bluntatal, Gollinger Wasserfall und Salzburg eröffnet sich zugleich die Gelegenheit, die vielfältige Genusswelt der Familie Döllerer kennenzulernen. Im Stammhaus in Golling wird diese auf unterschiedliche Weise erlebbar: im traditionsreichen Wirtshaus, im vielfach ausgezeichneten Restaurant von Andreas Döllerer, das mit seiner „Alpine Cuisine“ die Aromen der Salzburger Bergwelt auf den Teller bringt, sowie in der Feinen Kost mit regionalen Spezialitäten und ausgewählten Delikatessen. Wer länger bleiben möchte, findet im Genießerhotel einen Ort zum Ankommen und Entspannen.

So wird aus einem Besuch in Döllerer Weinhaus & Enoteca schnell ein genussvoller Tagesausflug — und vielleicht der Beginn einer längeren Entdeckungsreise durch die Welt der Familie Döllerer.

DÖLLERER WEINHANDELSHAUS GMBH

Kellau 160 . A-5431 Kuchl
T: +43624420567
weinhaus@doellerer.at
enoteca@doellerer.at
shop.doellerer.at

DÖLLERER STAMMHAUS GMBH

Markt 56 . A-5440 Golling
T: +4362444220
office@doellerer.at
doellerer.at

DÖLLERER
WEINHAUS



GOOD AUTUMN



WANDERN



ALMWIESEN, GIPFEL UND PANORAMAWEGE
IM GASTEINERTAL FÜHREN ÜBER
600 KILOMETER MARKIERTE WANDERWEGE
DURCH EINE BEEINDRUCKEND VIELSEITIGE
BERGWELT – VON ENTSPANNTEN SPAZIER-
GÄNGEN BIS ZU ALPINEN TOUREN IM
NATIONALPARK HOHE TAUERN.

BOGEN SCHIESSEN



YOGA HERBST



TRIFFST DU INS
SCHWARZE? BEIM
BOGENSCHIESSEN
IM GASTEINERTAL
KANNST DU MITTEN
IN DER NATUR
KONZENTRATION
UND GESCHICK
BEWEISEN.
**DREI GEPFLEGT
PARCOURS** IN BAD
HOFGASTEIN, DORF-
GASTEIN UND BAD
GASTEIN MACHEN
DAS ABENTEUER
PERFEKT.



DER **GASTEINER YOGAHERBST** BRINGT
JEDES JAHR DIE GOLDENE JAHRESZEIT INS
TAL. MEHRERE TAGE LANG ERWARTEN DICH
BIS ZU 30 YOGAEINHEITEN TÄGLICH –
GELEITET VON INTERNATIONALEN
LEHRERINNEN UND LEHRERN AN BESONDEREN
KRAFTPLÄTZEN INMITTEN DER ALPEN.

HERBST IN TAUSEND FARBEN

Der Herbst beginnt im Sendlhofer's meist mit einem Blick aus dem Fenster. Die Gipfel leuchten bereits in der Morgensonne, in der Ferne hört man das Bimmeln der Kühe, während im Tal noch feine Nebelschwaden über den Wiesen liegen. Die Luft ist klar, die Temperaturen angenehm und die Berge rund um Bad Hofgastein tragen ihre tausend Farben des Herbstes.

Nach einem ausgiebigen Frühstück in LUKE'S Wohnzimmer zieht es viele Gäste hinaus in die Natur. Direkt vor der Haustür beginnen Wanderwege für gemütliche Spaziergänge ebenso wie für ausgedehnte Gipfeltouren. Andere schwingen sich auf eines der E-Bikes und erkunden die Berge auf zwei Rädern. Schritt für Schritt, Kurve für Kurve rückt der Alltag in die Ferne, während der Blick über das Tal immer weiter wird. Wer das Gasteinertal im Herbst erlebt, versteht schnell, warum viele Gäste genau diese Jahreszeit für ihren Urlaub wählen.

Zurück im Hotel wartet kein Programm, sondern die Freiheit, den Tag ganz nach den eigenen Vorstellungen ausklingen zu lassen. Vielleicht bei einem Bad im warmen Thermalwasser, einem Saunagang in der Blockhaussauna oder einer wohltuenden Behandlung im Naturspa. Oder mit einem guten Buch, eingekuschelt in eine Wolldecke und einer Tasse Kaffee, im Freiraum – während die Nachmittagssonne die letzten warmen Stunden des Tages schenkt. Wenn draußen langsam die Dämmerung einsetzt, wird es in LUKE'S Wohnzimmer lebendig. Wander- und Biketouren werden Revue passiert, alpine Tapas geteilt und die Erlebnisse des Tages ausgetauscht. Bei gutem Essen, einem Glas Wein und den sanften Klängen der Livemusik klingt ein weiterer Herbsttag im Gasteinertal entspannt aus.





ZWISCHEN RUHRGEBIET UND BERGEN

WIE KATHARINA IM GASTEINERTAL EIN NEUES ZUHAUSE GEFUNDEN HAT

Als Katharina vor fast zwanzig Jahren zum ersten Mal ins Gasteinertal kommt, wollte sie eigentlich nur „ein paar Tage schauen“. Mehr nicht. Ihr damaliger Partner und heutiger Ehemann besuchte eine Technikerschule und hatte einen Praktikumsplatz in Bad Gastein gefunden. Katharina kommt aus Essen, mitten aus dem Ruhrgebiet, und beschließt kurzerhand mitzufahren. „Ich habe gesagt: Ich schaue mir das einfach mal an.“ Aus ein paar Tagen wird ein Winter. Aus einem Winter eine Saison.

Dann noch eine. Und irgendwann sind zwanzig Jahre vergangen. Heute lebt Katharina mit ihrer Familie im Gasteinertal, ihre Kinder gehen hier zur Schule und im Sendlhofer's leitet sie Rezeption, Reservierung und Verkauf. Dass sie einmal bleiben würde, war damals allerdings alles andere als geplant. „Ich hatte lange Heimweh“, erzählt sie. „Eigentlich habe ich immer gedacht, irgendwann gehen wir wieder zurück.“ Doch das Tal beginnt langsam, sich festzusetzen. Erst unbemerkt. Dann immer mehr.





**ZWISCHEN RUHRGEBIET UND
WINTERMÄRCHEN**

An ihren ersten Winter erinnert sich Katharina noch heute ganz genau. „Das war wie ein Winterwunderland. Fast unwirklich.“ Die Berge, der Schnee, die Ruhe — all das war neu für sie. Mit Bergen hatte sie vorher kaum Berührungspunkte. Kein Skifahren, keine großen Wanderungen. Das kam alles erst später. „Im Herbst haben wir die ersten Wanderungen gemacht und ich habe die Berge langsam kennengelernt.“ Besonders das Kötschachtal bleibt ihr in Erinnerung. Ruhig, fast ein wenig verschlafen. Ganz anders als das Leben, das sie aus Essen kannte. Und trotzdem dauert es, bis aus dem Gefühl eines Aufenthalts langsam ein Zuhause wird. Nicht wegen eines einzelnen großen Moments. Sondern wegen vieler kleiner. „Man geht in den Supermarkt und trifft plötzlich drei Leute, die man kennt. Beim Elternabend. Im Skilift. Oder oben am Stubnerkogel auf der Hängebrücke.“ Dann lächelt sie kurz. „Und irgendwann schaut man ins Tal und denkt sich einfach: Hier darf ich leben.“

DIE KLEINEN DINGE BLEIBEN

Besonders deutlich wird dieses Gefühl für Katharina durch ihre Kinder. Als ihr erster Sohn geboren wird, überlegen sie und ihr Mann noch einmal, zurückzugehen. Doch je öfter sie Familie und Stadtleben besuchen, desto klarer wird der Unterschied. „Hier können die Kinder einfach anders aufwachsen.“ Heute gehören Wanderungen, Skitage und Nachmittage in der Natur ganz selbstverständlich zum Familienalltag dazu. „Der Gasteiner Höhenweg geht eigentlich immer“, sagt Katharina. „Und mit Kindern plant man halt noch den ein oder anderen Spielplatz oder eine gute Einkehr mit ein.“ Auch wenn ihr älterer Sohn inzwischen nicht mehr bei jeder Wanderung begeistert dabei ist. „Aber wenn es irgendwo ein gutes Mittagessen gibt, kommt er meistens doch mit.“

**VOM THERMENHOTEL ZUM NEUEN
SENDLHOFFER’S**

Zum Sendlhofer’s kommt Katharina eher zufällig. Eigentlich wollte sie damals dem Tourismus den Rücken kehren und etwas Neues ausprobieren. Doch dann taucht die Stelle im damaligen Thermenhotel Sendlhof auf. „Ich habe beim ersten Gespräch sogar gesagt, dass ich eigentlich andere Pläne hatte.“ Und trotzdem bleibt sie. Wieder einmal.

Damals ist das Haus noch ein klassisches Thermenhotel mit Halbpension, vielen Stammgästen und den Seniorchefs, die den Betrieb prägen. „Es war ganz anders als heute. Eher klein, familiär und klassisch.“ Dann beginnt der Wandel. Neue Ideen entstehen, Konzepte wachsen. Die Halbpension verschwindet, Seminare, Hochzeiten und Veranstaltungen kommen dazu. Vieles entwickelt sich erst Schritt für Schritt. „Das war unglaublich spannend mitzuerleben“, erzählt sie. „Man wurde gefragt: Kann das funktionieren? Kannst du dir das vorstellen?“ Aus der Rezeptionistin wird mit den Jahren die Leitung von Rezeption, Reservierung und Verkauf. „Wir sind gemeinsam mit dem Haus gewachsen.“

HIER HAT ALLES ANGEFANGEN

Das Interview mit Katharina findet im „Saftladen“ statt. Zwischen regionalen Produkten, einer feinen Weinselektion, Marmeladen und kleinen Mitbringseln. Warum gerade hier? „Der Raum hat etwas Heimeliges“, sagt sie. Dann schaut sie sich kurz um und lacht. „Und eigentlich hat hier alles angefangen.“ Denn genau hier befand sich früher das erste Backoffice der Rezeption. Ein Raum hinter den Kulissen, lange bevor das neue Sendlhofer’s entstanden ist. Vielleicht passt genau das zu Katharinas Geschichte. Nicht laut. Nicht geplant. Aber gewachsen.

WARUM SIE GEBLIEBEN IST

Heute sagt Katharina ganz selbstverständlich: „Das hier ist unser Lebensmittelpunkt.“

DIE BERGE • DIE MENSCHEN • DIE GEMEINSCHAFT

Aber auch das Team im Sendlhofer’s. „Wir arbeiten auf Augenhöhe. Jeder bringt seine Ideen ein und man wächst miteinander.“ Und vielleicht ist genau das der Grund, warum aus ein paar Tagen im Gasteinertal am Ende ein ganzes Leben geworden ist.

**KATHARINAS
LIEBLINGSORTE**

GASTEINER HÖHENWEG

„Der geht eigentlich immer.“ Für Katharina einer der schönsten Wege im Tal — besonders für Familien. Mit Blick auf die Berge, kleinen Einkehrmöglichkeiten und genug Abwechslung auch für Kinder.

ANGERTAL

Ein Ort, an den Katharina mit ihrer Familie immer wieder zurückkehrt. Im Sommer zum Wandern, Bogenschießen oder Goldwaschen, im Winter zum Skifahren lernen.

DER WASSERFALLWEG

„Ein absolutes Muss.“ Die Kraft des Wassers und die Nähe zur Natur beeindruckten sie bis heute jedes Mal aufs Neue.



DURCH EINE DER SCHÖNSTEN SCHLUCHTEN ÖSTERREICHS

WANDERINFO

- STARTPUNKT:** Bad Hofgastein Ortszentrum
- WEG:** Über den Gasteiner Höhenweg zur Gadaunerer Schlucht
- GEHZEIT:** ca. 45 Minuten bis zur Schlucht
- SCHWIERIGKEIT:** leicht bis mittel
- GEEIGNET FÜR:** Familien & Genusswanderer
- HIGHLIGHT:** Katharinastollen, Wasserfallblicke & Herbstfarben
- WICHTIG:** Im Winter ist die Schlucht aus Sicherheitsgründen gesperrt

HERBSTWANDERUNG DURCH DIE GADAUNERER SCHLUCHT AM GASTEINER HÖHENWEG

Wenn sich die Wälder im Gasteinertal golden färben und die Luft klarer wird, beginnt eine der schönsten Wanderzeiten des Jahres. Besonders rund um die Gadaunerer Schlucht zeigt sich der Herbst von seiner eindrucksvollsten Seite. Zwischen rauschendem Wasser, moosigen Felsen und kleinen Holzstegen führt der Weg durch eine Landschaft, die 2024 in der ORF-Sendung „9 Plätze — 9 Schätze“ zum schönsten Platz Österreichs gewählt wurde.

Die wildromantische Schlucht liegt direkt am Gasteiner Höhenweg, der bereits 1934 erbaut wurde und Bad Hofgastein mit Bad Gastein verbindet. Besonders beeindruckend ist der sogenannte Katharinastollen — ein fast fünfzig Meter langer Tunnel, der direkt durch den Felsen geschlagen wurde und spektakuläre Blicke auf den Wasserfall eröffnet.

Die Wanderung eignet sich perfekt für entspannte Herbsttage mit der Familie. Vom Sendlhofer's erreicht man die Schlucht in rund 45 Minuten Gehzeit über den Höhenweg. Unterwegs warten immer wieder schöne Ausblicke ins Tal, während die Wälder in warmen Herbstfarben leuchten.

Ein Ort, an dem man gerne stehen bleibt.

brainy FAMILY FUN

WAS PASSIERT, WENN EIN ORT MIT FAMILIEN SPRICHT?

Dann wird aus einem Hotel mehr als ein Ort zum Übernachten. Wege werden zu Spuren. Produkte zu Rätseln. Tiere zu kleinen Hauptfiguren. Und regionale Besonderheiten zu Dingen, die Kinder nicht nur sehen, sondern wirklich bemerken. Dafür habe ich brainy FAMILY FUN gegründet. Ich bin Sophie Täuber und entwickle mit einem kleinen Team aus Hamburg nachhaltige Familienerlebnisformate für Hotels, Camps, Destinationen und besondere Urlaubsorte in Europa.

JEDER ORT HAT SEINE EIGENE GESCHICHTE. Besondere Orte erzählen oft mehr, als man auf den ersten Blick sieht. Da sind die Menschen dahinter. Ihre Werte. Ihre Produkte. Regionale Traditionen. Die Natur der Umgebung. Und all die kleinen Details, die einen Ort erst wirklich besonders machen. Mit brainy FAMILY FUN übersetze ich diese Geschichten in Erlebnisse für Kinder und Familien: in Quizfragen, Rätsel, Suchaufgaben, Spiele und kleine Wissensmomente. So können Familien einen Ort gemeinsam entdecken, statt nur an ihm vorbeizugehen.

AUS HALTUNG WIRD ERLEBNIS. Viele Orte, mit denen wir arbeiten, leben Nachhaltigkeit, Regionalität und Qualität ganz selbstverständlich im Alltag. Das muss Kindern nicht umständlich erklärt werden. Das können sie ganz einfach selbst entdecken. Beim Suchen, Rätseln, Zählen, Kombinieren und Fragen stellen merken Kinder ganz nebenbei, was einen Ort ausmacht: seine Produkte, seine Umgebung, seine Tiere und Pflanzen, seine Menschen und seine Art, Dinge zu tun. Auch in der Umsetzung versuchen wir, so konsequent wie möglich zu arbeiten: mit bewusster Materialwahl, passenden Druckpartnern, langlebigen Formaten, updatefähigen Inhalten und einem Umgang miteinander, der freundlich, fair und klar bleibt. Ohne erhobenen Zeigefinger. Aber auch nicht belanglos.

Kontakt: sophie@brainy-familyfun.com | www.brainy-familyfun.de | [@brainy_familyfun](https://www.instagram.com/brainy_familyfun)

FORMATE, DIE EINFACH FUNKTIONIEREN. Unsere Erlebnisse entstehen immer aus dem jeweiligen Ort heraus. Als gedruckte brainy ADVENTURE MAP im Corporate Design des Partners. Als digitaler brainy ADVENTURE CODE über QR-Codes. Oder als Local Map, die eine ganze Region für Familien zugänglich macht. Wichtig ist uns, dass die Formate schön gestaltet sind und trotzdem im Alltag funktionieren. Familien bekommen eine Map oder scannen einen QR-Code und können direkt loslegen. Ohne zusätzlichen Organisationsaufwand für die Gastgebernden. Ohne lautes Animationsprogramm. Dafür mit einem Angebot, das Kinder beschäftigt, Familien verbindet und den Ort stärker in Erinnerung bringt.

EINE KARTE FÜR SENDLHOFFER'S BAD HOFGASTEIN Die brainy ADVENTURE MAP im Sendlhofer's Bad Hofgastein zeigt, wie so ein Erlebnis aussehen kann. Familien entdecken Zutaten, Produkte, Geschichten und Details des Hauses eigenständig. Sie schauen genauer hin. Sie rätseln. Sie suchen. Sie sprechen miteinander. Und am Ende nehmen sie nicht nur eine Karte mit, sondern ein Stück vom Ort. So werden aus Aufhalten kleine Abenteuer. Und aus besonderen Orten Erinnerungen, die weiterreisen.

Bereit für ein kleines WARM-UP-QUIZ? Los geht's! Im Sendlhofer's werden seit Generationen besondere Produkte mit viel Liebe hergestellt. Sucht im Magazin alle Zutaten für diese Köstlichkeit zusammen und tragt die **Anzahl** der gesuchten Zutaten hier ein.

Welches Produkt wird aus den Zutaten gewonnen?

Eine besondere Geschichte zu diesem Produkt, inkl. Rezept zum Selbermachen, findet ihr auf Seite 35.



UNSERE ANGEBOTE

ALPINE BALANCE RETREAT

- TÄGLICHES FRÜHSTÜCK
- 1X ABENDESSEN IM LUKE'S WOHNZIMMER
- 1X ALPENKRÄUTER PEELING
- 1X KOPF-NACKENMASSAGE ODER FUSS REFLEX MASSAGE
- 1X GUTE NACHT GOODIE

FRESH & RELAXED – ENTDECKE DIE KRAFT UNSERER ALPENKRÄUTER

Im Sendlhofer's nutzen wir nicht nur das heilende Radonwasser aus seiner ursprünglichen Quelle, sondern auch die natürlichen Schätze unserer Region — wie frische Wildkräuter. Bei deinem Retreat genießt du ein wohltuendes Peeling mit regionalen Alpenkräutern, eine entspannende Massage und feine Schmankerl in LUKE'S Wohnzimmer. Über Nacht verwöhnen wir deine Haut mit einer sanften Gesichtsmaske.



FAMILY GETAWAY

- TÄGLICHES FRÜHSTÜCK
- 1 KIND IM ZIMMER DER ELTERN GRATIS
- KIDS BIS 10 JAHREN ESSEN GRATIS IM LUKE'S
- 1X APERITIF AN LUKE'S BAR P.P.
- 1X JEWEILS 10 € WELLNESS GUTSCHEIN FÜR BEIDE ELTERNTEILE

FAMILIENURLAUB IN DEN BERGEN!

Im Sendlhofer's erwarten euch Abenteuer, Erholung und gemeinsame Zeit — im Sommer wie im Winter. Ob Beachvolleyball, Familienspa oder Tischtennis: Bei uns ist für Groß und Klein viel geboten. Entdeckt gemeinsam die Gasteiner Bergwelt und genießt danach entspannte Stunden in LUKE'S Wohnzimmer mit Signature Drinks und feinen Schmankerln.



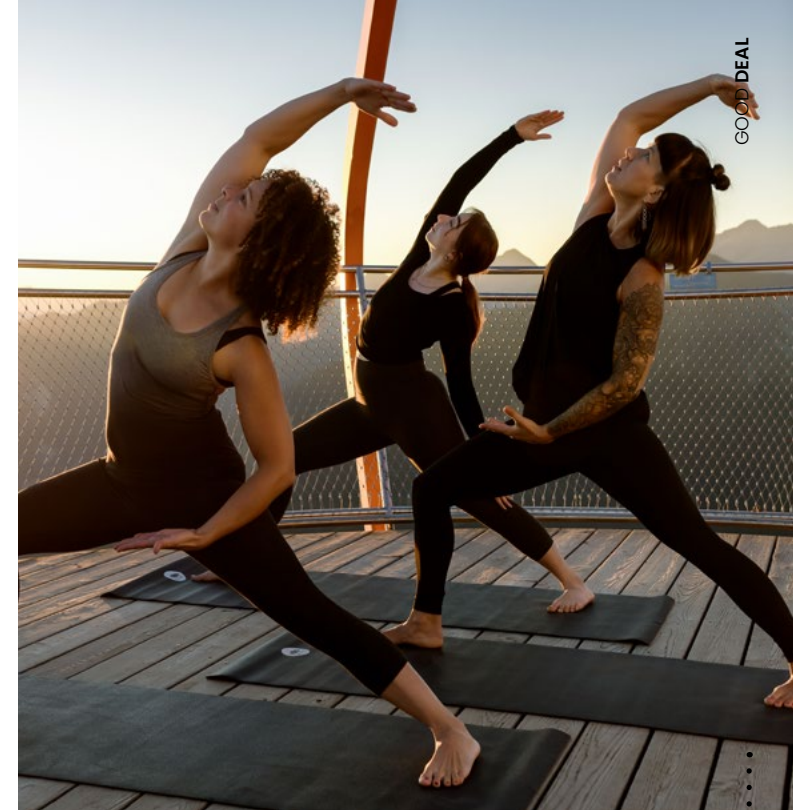
YOGA HERBST

- TÄGLICHES FRÜHSTÜCK
- TÄGLICHE YOGAEINHEITEN
- 1X GASTEINER JUNGBRUNNEN BAD
- 1X WOHLTUENDE TEILMASSAGE

ATME DIE BERGE

Komm an und lass dich beim Yogaherbst in Gastein ganz auf deine Zeit im Sendlhofer's ein. Genieße achtsame Yoga-Praxis, lerne neue Techniken kennen und spüre, wie Entschleunigung einkehrt. Thermalwasser, Pools und eine Teilkörpermassage unterstützen dich dabei, Körper und Geist zur Ruhe zu bringen.

Finde zurück in deinen persönlichen Flow, werde beweglicher und ausgeglichener und genieße die Zufriedenheit, die entsteht, wenn du dir bewusst Zeit für dich nimmst.



(C) Gasteinertal Tourismus GmbH, Markt Photography

TRAILCATION MEDIUM

- TÄGLICHES FRÜHSTÜCK
- RUNNERS DINNER IM LUKE'S
- GOODIE BAG
- LATE CHECK-OUT
- WÄSCHESERVICE
- WELLNESS AM ABREISETAG (BIS 20 UHR)
- 1X JUNGBRUNNEN BAD
- 1X FUSSREFLEX-MASSAGE
- ZIMMERUPGRADE (NACH VERFÜGBARKEIT)

RUN, RELAX, RECHARGE

Erlebe ein einzigartiges Trailrunning-Erlebnis mit hochwertiger TERREX Testausrüstung, spannenden Wellnessmomenten und kulinarischen Highlights wie dem Runners Dinner mit Bergpanorama. Lass die Seele baumeln im NaturSpa mit 32°C warmen Thermalwasserpools oder tanke neue Energie in der 7.500 m² großen Garten-Oase. Action und Erholung — alles in einem unvergesslichen Aufenthalt!



(C) manuelexport.com for planet talk GmbH, Adidas Infinite Trails

ALLE DEALS FINDEST DU HIER:



IMPRESSUM

MEDIENINHABER UND HERAUSGEBER:
Sendlhofer's
(Hotel Sendlhof Betriebsgesellschaft m.b.H.)

ANSCHRIFT UND KONTAKT:
Sendlhofer's
Pyrkerstraße 34
5630 Bad Hofgastein | Austria
+43 6432 3838 0
info@sendlhofers.com
www.sendlhofers.com

FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH:
Sendlhofer's
(Hotel Sendlhof Betriebsgesellschaft m.b.H.)

KONZEPT, TEXT UND DESIGN:
Sendlhofer's | sophie & wanda

FOTOGRAFIE:
Sendlhofer's | sophie & wanda | 13null7 | LegitFilms | Katja Pokorn | Manuel Markt/Markt Photography | Gasteinertal Tourismus GmbH | Michael Koenigshofer | Daniel Ausweger | Philipp Schölmberger | Joana Lampe | planet talk GmbH/Adidas Infinite Trails

DRUCK:
Flyeralarm Business Solutions GmbH | Augus-
tenstr. 79 | 80333 München | flyeralarm.de
Auflage 1 | Juni 2026
Erscheinungsweise: Halbjährlich

ANZEIGEN UND ADVERTORIALS:
Bezahlte Inhalte, Anzeigen und Advertorials
sind nicht explizit gekennzeichnet. Für Inhalte
bezahlter Einschaltungen, Anzeigen und
Advertorials ist der jeweilige Auftraggeber
verantwortlich.

**OFFENLEGUNG UND GRUNDLEGENDE
RICHTUNG:**
Das Magazin informiert über das Sendlhofer's,
seine Angebote, Menschen, Partner, regionale
Geschichten, touristische Themen sowie Akti-
vitäten und Erlebnisse in der Region. Ziel ist es,
Gästen, Partnern und Interessierten Einblicke
in das Hotel, seine Werte und sein Umfeld zu
geben.

Firmenbuchnummer: 226988g
Firmenbuchgericht: Landesgericht Salzburg
UID-Nummer: ATU 67509047
Gewerbebehörde: Bezirkshauptmannschaft St.
Johann im Pongau
Mitgliedschaften: Wirtschaftskammer
Salzburg, Fachgruppe Hotellerie



Familie Sendlhofer & die Sendlhofer's Crew

SEHNSUCHT GEWECKT?

**DANN HABEN WIR GUTE
NACHRICHTEN.**
Mit unseren **GOOD NEWS** erhältst
du regelmäßig Geschichten aus
dem Sendlhofer's, Empfehlungen
aus dem Gasteinertal, besondere
Einblicke hinter die Kulissen und
Neuigkeiten aus unserem Haus
direkt in dein Postfach.

**JETZT ANMELDEN UND
GEWINNEN!**
Unter allen Neuanmeldungen
verlosen wir:
**2 Nächte für 2 Personen im
Sendlhofer's, inklusive Frühstück
und Wellness im Naturspa!**

Anmeldeschluss: 30.09.2026
Einlösbar bis 18.12.2027 nach
Verfügbarkeit und auf Anfrage.
Ausgenommen ist der Zeitraum
vom 20.12.2026 — 05.01.2027.

Scanne den QR-Code, melde dich
zu unseren Good News an und
sei dabei!

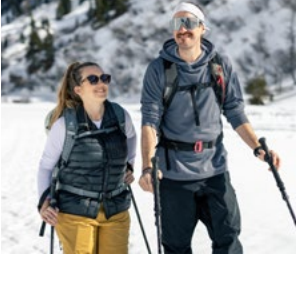
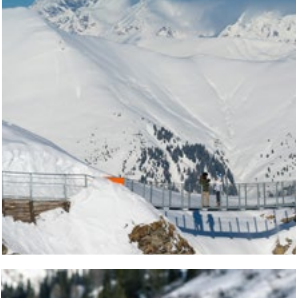
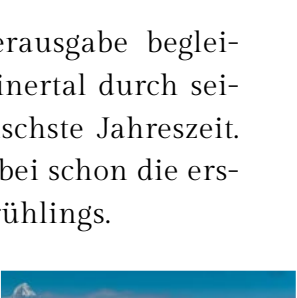
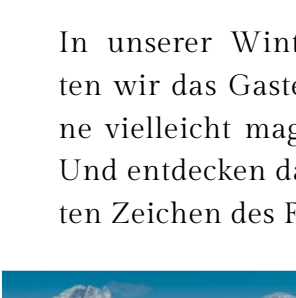
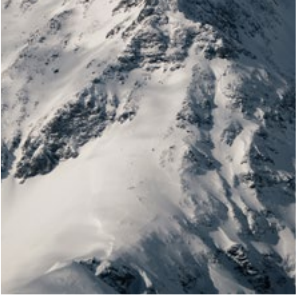
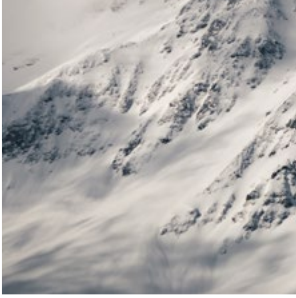
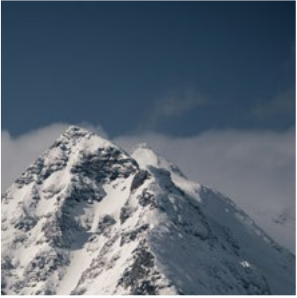
GOOD LUCK!



GOOD WIN



Bilder: (c) Gasteinertal Tourismus GmbH, Markt | (c) ausweberdaniel | (c) Foto Atelier



.....



Pyrkerstraße 34 | 5630 Bad Hofgastein | Austria
www.sendlhofers.com | info@sendlhofers.com

